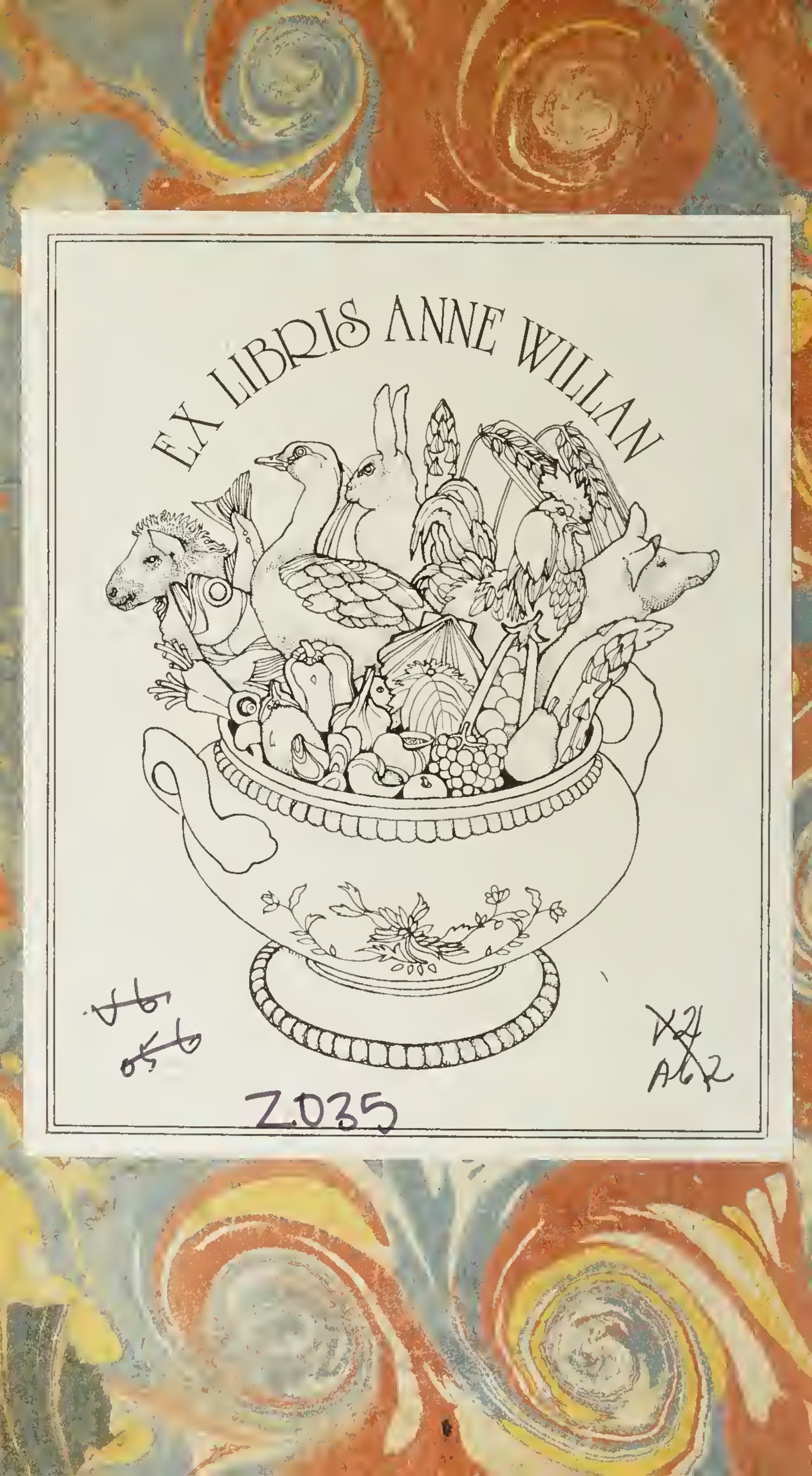



EX LIBRIS ANNE WILLAN
Z.035



caw 2.71 9d.

[illegible] 1789.

£55



L'Art de bien faire les Glaces

Ann Hudson 1820

L'ART
DE BIEN FAIRE
LES GLACES D'OFFICE;

OU

LES VRAIS PRINCIPES

Pour congeler tous les Rafraichiſſemens,

La maniere de préparer toutes ſortes de Compoſitions, la façon de les faire prendre, d'en former des Fruits, Cannelons, & toutes ſortes de Fromages,

Le tout expliqué avec préciſion ſelon l'uſage actuel.

AVEC

UN TRAITÉ SUR LES MOUSSES,

Ouvrage très-utile à ceux qui ſont des Glaces ou Fromages glacés.

Orné de Gravures en taille-douce.

Par M. EMY, Officier.

Prix, 2 liv. 10 ſols *broché;* 3 liv. *relié.*



A PARIS,
Chez LE CLERC, Libraire, quai des Auguſtins, à la Toiſon d'or.

M. DCC. LXVIII.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

AVANT-PROPOS.

ON ſera ſans doute ſurpris que j'aie écrit ſur la maniere de congeler les Liqueurs, attendu que pluſieurs Phyſiciens en ont traité, après avoir fait toutes les expériences poſſibles, pour s'aſſurer du moyen le plus efficace pour la congelation des Liqueurs qui ſervent de rafraîchiſſemens.

Mais ces Meſſieurs n'ont eu en vue que d'étudier le phénomene de la Glace artificielle, ſans s'occuper des Liqueurs que l'on peut congeler : c'eſt ce qui a fait que j'ai cru pouvoir mettre ce petit Ouvrage au jour, & qu'il ſeroit agréable au Public, joint à ce que perſonne n'a écrit ſur les moyens de rendre les Glaces bonnes & agréables par la maniere de bien

préparer les compoſitions, la façon de les faire prendre & de les finir.

Comme il eſt très-certain que nos Glaces ſont ſupérieures à celles que l'on faiſoit il y a vingt années, & que l'on peut dire que nous avons acquis toutes les connoiſſances poſſibles pour les rendre parfaites; j'ai cru que je pouvois donner les moyens de bien faire ces délicieux rafraîchiſſemens, & de mettre au fait en très-peu de tems ceux qui deſirent apprendre l'Office, & les Limonadiers.

Pour leur intelligence, je mets ſous le même point de vue les différentes opinions des Phyſiciens ſur le phénomene des congelations.

Les plus anciennes indices de l'origine de ces rafraîchiſſemens.

La maniere de faire les compoſitions, la façon de les congeler,

de les finir, d'en former des fruits, romages ou cannelons.

Il y a bien deux ou trois Officiers qui en ont fait mention; mais depuis vingt ou trente ans, les goûts ſont bien changés. Les tems ont donné de l'émulation; en voulant mieux faire les uns que les autres, on eſt parvenu au point de perfection.

J'ai tout marqué avec préciſion; pourvu que l'on faſſe attention, en très-peu de tems on pourra ſe perfectionner. Sur-tout, je recommande de bien lire les articles, pour ne manquer à rien; c'eſt le vrai moyen de bien réuſſir.

Si quelques mots ou expreſſions vous embarraſſent, voyez la Table, elle eſt très-inſtructive.

Origine des Glacieres.

Si on en croit Charles de Mytilene, il n'eſt point d'invention qui ait un Auteur plus illuſtre que

la maniere de conſerver la Glace toute l'année dans les Glacieres ; il aſſure que c'eſt Alexandre le Grand, qui en a donné les premieres idées.

Il n'eſt pas fait mention dans l'Hiſtoire que ce grand Prince ſe ſoit occupé à cette partie de la Phyſique : il faut donc croire que c'eſt le haſard qui aura donné lieu à cette découverte ; que peut-être dans le cours de ſes conquêtes, ſes Soldats, en creuſant la terre pour faire des puits, ou tous autres trous pour leur utilité, auront trouvé de la glace ſouterreine, comme on en trouve encore pendant les chaleurs de l'Eté à la Chine, dans la Tartarie Chinoiſe, dans l'Arménie, dans la Glaciere de la Franche-Comté à cinq lieues de Beſançon, & dans tous les endroits abondans en ſel ammoniac. Ils furent ſans doute très-étonnés de ce phénomene ;

Alexandre aura ordonné de faire des essais, pour voir s'il étoit possible d'en conserver toute l'année; & par la suite on sera parvenu à nous procurer ce secours si nécessaire contre les chaleurs brûlantes, que la nature sembloit nous avoir refusé, & qui depuis ce tems met le comble à la volupté.

C'est par le secours de cette invention que nous jouissons des rafraîchissemens, qui font les délices de nos meilleures tables, & qu'en Eté on prend avec tant de plaisir.

Mais je regarde comme une imprudence de servir des Glaces en tout tems, l'Eté comme l'Hiver.

On me dira que cela prouve qu'on en fait grand cas.

Il faudroit plutôt consacrer ces délicieux rafraîchissemens au Printems & à l'Eté; ce qui les rendroit bien plus précieux de les desirer six mois, les feroit chérir

davantage ; tels que l'on voit les petits pois & les fraiſes, qui, dans leur primeur, n'ont point de prix, & l'impatience avec laquelle on attend le retour du Printems, pour ſatisfaire au plaiſir de manger de ces fruits ſi deſirés.

Mais lorſqu'ils ſont en abondance, & que l'on en a mangé pendant deux ou trois mois, on n'en fait plus le même cas ; il en eſt de même des Glaces que, par imprudence, on fait toute l'année ; & par amour-propre, on les ſert tous les jours : ce qui en dégoûte & ôte tout l'avantage qu'elles auroient tiré, ſi on ne les ſervoit que rarement.

De tout autre talent il en eſt de même, plus on les prodigue, plus ils ſont avilis.

C'eſt en vain que l'on a voulu prouver que les Glaces étoient mal-ſaines, & que le ſel ou nitre perçoit les pores de l'étain, pour s'unir aux compoſitions.

Il eſt certain que d'en uſer imprudemment, peut cauſer des coliques & des maladies, parce qu'elles peuvent arrêter la tranſpiration, & l'on payeroit bien cher le plaiſir de ce rafraîchiſſement. Au-lieu que d'en uſer avec prudence & de les prendre doucement, elles ne peuvent faire aucun mal, & même elles ſont utiles aux perſonnes d'un tempérament fort & nerveux.

Ce qui nous aſſure que la Glace eſt ſalutaire à bien des tempéramens dans les climats chauds & & tempérés, c'eſt ce qui arriva ſur la fin du dix-ſeptieme ſiecle: des Traitans, croyant trouver une reſſource conſidérable en chargeant la Glace d'impôts, obtinrent pour cet effet une Déclaration du Roi & pluſieurs Arrêts du Conſeil, pour en fournir la Ville de Paris à un prix fixe; l'expérience fit connoître que la

cherté diminuoit la consomma-tion, parce que le prix étoit éx-cessif : il survint des maladies po-pulaires qui furent attribuées au manque de Glace, ce qui fit lever l'impôt à la honte des Trai-tans.



L'ART DE BIEN FAIRE LES GLACES D'OFFICE.

RECHERCHES

Sur l'Origine des congelations artificielles.

APRÈS bien des recherches exactes que j'ai faites, je n'ai pas pu trouver des indices pour m'assurer à qui nous devons l'origine du refroidissement & de la congelation artificielle par le moyen des sels ou nitres.

On trouve seulement dans dif-

férens Mémoires & Deſcriptions des Voyageurs, que dans les climats chauds, comme l'Aſie, l'Afrique, l'Amérique, la Chine, aux Indes, ſur la côte de Coromandel, en Egypte, en Perſe, & dans toutes les parties du globe, où les chaleurs exceſſives ſembloient ôter toute poſſibilité de ſe procurer des rafraîchiſſemens, que l'on fait refroidir l'eau dans des vaſes ou cruches de terre poreuſe, que l'on enveloppe avec un linge ou une ſerge rouge mouillée; & l'on expoſe ces vaſes à l'air; & les boiſſons qui ſont dedans ſe refroidiſſent au même point que ſi on les avoit miſes à la glace.

Mais tous ceux qui en ont fait mention, en ont parlé comme d'une choſe très-ancienne, & que les habitans de ces pays n'ont pu leur rien dire ſur l'origine de ces vaſes.

Ainſi il paroît qu'il faut ſe contenter de remonter au ſeizieme ſiecle ; & nous verrons ce que pluſieurs Phyſiciens ont dit ſur les refroidiſſemens & congelations artificielles, & comme depuis ce tems on a perfectionné les Glaces que l'on ſert dans les repas.

Le Chancelier Bacon eſt le premier qui ait fait mention des propriétés du ſel & nitre : il dit qu'*il eſt évident que le ſel que l'on méle à la Glace pour les congelations artificielles augmente l'action du froid.*

Voilà une preuve certaine que le ſel & nitre étoient en uſage de ſon tems ; il dit dans un autre endroit, que *la cauſe qui produit le froid, ou du-moins qui l'augmente, étoit les eſprits contenus dans les corps froids.* On lui attribue d'avoir reconnu le nitre pour premier principe du froid, d'autres l'attribuent à Gaſſendy.

Peut-être que le ſalpêtre dont il faiſoit uſage, étoit plus chargé de parties ſalines & qu'il avoit plus d'efficacité que le ſalpêtre artificiel duquel nous nous ſervons.

Mais le Chancelier Bacon ne dit point qu'il ſoit l'Auteur de cette découverte, ſi utile dans les pays chauds, & qui fait les délices de notre climat.

Il en parle comme d'une choſe très-ancienne, ſans pouvoir rien dire de l'origine.

Il paroît qu'avant ce tems on étoit peu occupé de ce phénomene, & que l'on en faiſoit uſage ſans apprécier la cauſe qui le produit.

En 1617, Don Strabon, Ambaſſadeur de Philippe III. Roi d'Eſpagne, auprès de Scha-A-Bas, Roi de Perſe, a remarqué la maniere de faire refroidir l'eau & les autres boiſſons dans des vaſes poreux, ou dans des outres que l'on

expose au vent ou à un courant d'air, mais qu'il ne lui a pas été possible de remonter au premier principe : il dit que c'est de tems immémorial que cette coutume s'est établie en Perse & en Egypte, sans en avoir sçu les premieres indices.

Mais il s'est très-bien expliqué sur la maniere de faire rafraîchir les boissons dans ces vases de terre.

Nous avons une preuve bien claire de la possibilité de ces rafraîchissemens que le linge ou serge mouillée produit à l'eau.

C'est l'expérience que fit M. Dortous de Mairan, *Dissertation sur la Glace*, page 250 : « Ayant » placé à sept ou huit pouces, » dit-il, deux thermometres, j'ai » enveloppé la boule de l'un d'un » linge lié au-dessus avec un fil, » je l'ai plongé dans l'eau dont

» j'avois rempli un vaiſſeau de
» fayance de trois pouces de dia-
» metre, & j'ai laiſſé le tout en
» cet état juſqu'à ce que le mer-
» cure de ce thermometre fût deſ-
» cendu ou monté au point de
» température de l'eau ; ce point
» s'eſt trouvé le même que celui
» de l'air marqué ſur l'autre ther-
» mometre qui étoit auprès : &
» comme la chambre où j'ai fait
» ces expériences eſt toujours fer-
» mée & ſans feu, & que l'air s'y
» ſoutient long-tems au même de-
» gré de chaud ou de froid, j'y
» trouvai le lendemain les deux
» thermometres au même point,
» ſçavoir, à huit degrés au-deſſus
» du terme de la congelation ;
» j'avois pris de la chambre voi-
» ſine où l'on fait du feu un gros
» ſoufflet, que j'avois mis quel-
» ques heures auparavant dans
» celle de l'expérience, pour l'y
» laiſſer prendre à-peu-près la

» même température ; je retirai » du vase le thermometre qui y » plongeoit, ou plutôt j'ôtai simplement le vaisseau qui étoit » dessous, & je soufflai assez fortement avec le soufflet de quatre à cinq pouces de distance » contre le linge mouillé qui enveloppoit la boule : je vis alors » le mercure du tube descendre » sensiblement, & qui en moins » de deux minutes se trouva à » deux degrés & demi plus bas » qu'auparavant, c'est-à-dire à » cinq degrés au-dessus du terme » de la congelation où il s'arrêta ; » je soufflai un moment après » contre la boule toute nue du second thermometre, mais le mercure remonta dans celui-ci d'un » demi degré ».

Ce qui nous prouve un refroidissement subit, que le vent du soufflet produit au-travers du linge mouillé.

Ainſi on peut ſe figurer par-là l'effet de l'air ſur ces vaſes poreux.

En 1662, le fameux Pere Kirker confirma ce que M. Bacon avoit dit ſur le refroidiſſement artificiel, on voit dans ſon *Mundus ſubterraneus*, lib. 14. ſect. 11. c. 2. *de Sale nitro tertiâ ſalis ſpecie*, page 326. Tome I. Edition d'Amſterdam 1678. « Mais ce qu'il y a » de plus admirable & de plus » difficile, c'eſt que le nitre produit des effets ſi contraires avec » l'eau & avec le feu, dans la » poudre à canon qui eſt compoſée de nitre, de ſoufre & de » charbon; il s'enflamme à l'approche de la plus petite étincelle, » & il ne s'embraſe pas ſeulement, mais il entre dans une » expenſion violente, propriété » du feu particuliere à la combinaiſon de la poudre; il eſt donc » bien étonnant que le ſel pro-

» duiſe un effet tout contraire » lorſqu'on le jette dans l'eau ; car » comme l'expérience nous l'ap- » prend tous les jours ici à Rome, » ſi l'on met du nitre pendant » l'Eté dans une bouteille ou dans » tout autre vaiſſeau plein d'eau, » il la rafraîchit en un eſpace de » tems très-court, au point qu'elle » ſe change toute en glace ».

On voit bien par-là que dès ce tems on s'occupoit à conſidérer la cauſe de ce phénomene qui paroiſſoit bien extraordinaire, mais qu'ils n'ont pu le définir.

Ce qui n'eſt pas facile à comprendre, c'eſt l'efficacité de leur ſalpêtre qui leur produiſoit un degré de froid ſi violent, & que les Phyſiciens plus modernes ont préféré le ſel : de même on ne voit nulle part que le ſalpêtre diſſout dans l'eau ait produit de la glace, ſi ce n'eſt l'expérience de M. l'Abbé Nolet qu'il fit avec du ſel

ammoniac, Leçons de Physique, *Tome IV. page 69.* « Voici, dit-
» il, comment il faut procéder à
» cet effet : prenez de l'eau la plus
» fraîche que vous pourrez avoir,
» du sel ammoniac pulvérisé, qui
» soit rafraîchi de même, & pla-
» cez-vous pour cette opération
» dans un lieu où il regne le moins
» de chaleur qu'il sera possible,
» faites un mêlange de deux par-
» ties d'eau & une de sel ammo-
» niac, c'est-à-dire huit onces
» d'eau d'une part, & de l'autre
» quatre onces de sel ammoniac
» en poudre ; le mêlange étant
» fait, si vous y plongez pendant
» quelques minutes un petit tube
» de verre fort mince & rempli
» d'eau pure, vous le retirerez
» tout glacé, & vous remarque-
» rez autour du vase, qui contient
» le sel & l'eau, une espece de
» frimat, semblable à celui qu'on
» voit aux vaisseaux dans lesquels

» on mêle du ſel avec de la glace » pour faire des congelations arti-» ficielles dans les Offices ».

Voilà la ſeule certitude que nous avons de faire de la Glace artificielle, ſans le ſecours de la neige ou de la glace naturelle. Tous les autres Phyſiciens qui en ont parlé, n'ont point donné de preuves qu'ils en aient fait, ni la poſſibilité d'en faire.

En 1663, François Bernier, Médecin de Montpellier, fait mention dans une Lettre écrite de Delhi le 15 Décembre 1663, que l'on eſt en uſage parmi les riches de faire rafraîchir les boiſſons avec du ſalpêtre ; que, pour cet effet, on met les boiſſons dans de grandes bouteilles d'étain à large goulot, l'on place ces bouteilles dans de grands baquets pleins d'eau, dans laquelle on fait diſſoudre le ſalpêtre, & que les boiſſons rafraîchies de cette ma-

niere causent des coliques à ceux qui n'y sont pas accoutumés.

Ils avoient l'opinion que le nitre perçoit les pores de l'étain, & qu'il se mêloit avec les boissons.

Mais nous sommes certains que ce ne pouvoit être que la fraîcheur des boissons, avec la grande chaleur du pays, qui leur causoit ces coliques; ce qui fait bien le même effet dans nos climats, lorsque l'on boit trop à la glace, même sans le secours des sels & du nitre.

En 1665, M. Boyle, Gentilhomme Anglois, célebre Physicien, suivit avec exactitude les expériences, pour s'assurer des différens degrés de froid que les sels alkali, gemme, neutre & marin, produisent étant mêlés avec de la neige ou de la glace pour la congelation des liqueurs.

Voilà ce que l'on trouve dans son Ouvrage, nouvelle Edition,

page 256. « Nous n'avons, dit-il,
» dans nos climats qu'un petit
» nombre de corps aſſez froids
» pour produire de la Glace ; le
» plus efficace, c'eſt un mêlange
» de ſel & de neige, quoique très-
» peu connu en Angleterre, &
» très-uſité en Italie & en tout
» autre pays pour le rafraîchiſſe-
» ment des boiſſons & des fruits,
» ce qu'on fait en les mettant dans
» des vaiſſeaux convenables qu'on
» enſévelit dans ce mêlange ».

Il ajoute dans un autre endroit :
« Mais quoique la neige & le ſel
» mêlés enſemble produiſent plus
» ſûrement de la Glace que la
» neige ſeule, il ne faut cepen-
» dant pas croire que le ſel marin
» ait une qualité particuliere, en
» vertu de laquelle il communi-
» que à la neige cette propriété ;
» il y a pluſieurs autres ſels qui
» produiſent avec elle le même
» effet ; car l'expérience nous ap-

» prend qu'on peut faire geler
» l'eau ſans le ſecours du ſel ma-
» rin : en ſubſtituant à la place du
» nitre, de l'alun, du vitriol, du
» ſel ammoniac, & même du ſu-
» cre, on produira toujours de la
» Glace en mettant quelques-uns
» de ces ſels avec la neige ; ce-
» pendant ils ne paroiſſent pas
» tous également efficaces, il n'y
» en a même pas un qui le ſoit
» autant que le ſel marin ». A la
page 269. « Quoiqu'il paroiſſe
» qu'on s'accorde généralement
» à croire que la neige eſt eſſen-
» tiellement néceſſaire pour ces
» expériences, & que j'aie été en-
» traîné avec tout le monde dans
» cette opinion ; cependant j'ai
» découvert par un grand nombre
» d'expériences, que la Glace pi-
» lée pouvoit lui être ſubſtituée,
» & peut-être même lui être pré-
» férée dans certaines occaſions ».

Si M. Boyle a cru être l'Auteur

de cette découverte, il n'avoit pas apparemment connoiſſance des Ouvrages de M. Bacon & du Pere Kirker, qui bien long-tems avant lui ont fait mention, que la glace & le ſel étoient le principe le plus certain pour les congelations; mais il eſt vrai qu'il trouva le ſel ammoniac que nous reconnoiſſons pour le plus efficace, & qui produit le refroidiſſement le plus prompt.

M. de la Hire, en 1673, fit un Traité ſur la formation de la Glace; il dit peu de choſe des congelations artificielles, mais il ne ſçait rien de l'origine.

Chardin qui voyageoit dans l'Orient en 1674, a remarqué la maniere de faire refroidir les boiſſons dans des vaſes poreux; il dit que le vent chaud refroidit les liqueurs, & que le vent froid les échauffe.

M. Binos, Médecin, qui a vécu

très-long-tems aux Indes dans les Etats du Grand Mogol & dans la Perſe, nous a confirmé tout ce qui avoit été dit des vaſes poreux, nommés *gourgoulettes* ; il en apporta deux, qu'il donna à M. Rouelle, & il aſſûra que le ſalpêtre étoit en uſage parmi les plus conſidérables du pays.

En 1700, M. Geoffroy lut à l'Académie des Sciences les expériences qu'il avoit faites, pour s'aſſûrer des degrés de froid que les ſels & acides produiſent, mais il n'a rien dit de l'origine des congelations artificielles.

M. Homberge qui a traité des refroidiſſemens, n'en dit pas plus que M. Geoffroy.

En 1714, Paul Lucas qui voyageoit par ordre de Louis XIV. fait mention que, quoique dans l'Orient, il n'y ait ni glace ni neige, au Caire on a un ſecret pour rafraîchir l'eau dans des vaſes, qui n'étoit

n'étoit autre que ceux que je viens de citer ci-devant.

M. Godeheu a fait la Deſcription de la maniere dont les Chinois font rafraîchir leurs boiſſons ; mais c'eſt la même que dans les autres parties des Indes.

Les Chinois, ſi induſtrieux dans les ſciences & beaux-arts, furent très-étonnés lorſqu'ils virent pour la premiere fois la maniere de congeler les liqueurs par le moyen des ſels ou ſalpêtre ; ils en furent dans le plus grand étonnement, & ne comprirent pas ce phénomene.

Tout ce que diſent ces différens Auteurs nous prouve bien qu'il eſt impoſſible de remonter à l'antiquité des vaſes poreux & du ſalpêtre pour les refroidiſſemens artificiels, de même on ne peut ſçavoir comment c'eſt établi cet uſage en Europe ; bien de perſonnes ont cru qu'il avoit

paſſé de ces pays dans le nôtre, ce qui aura fait que les premiers Phyſiciens qui en ont traité ne ſe ſont point occupés du principe, & qu'ils n'ont cherché que la cauſe qui produit les congelations.

On voit donc bien par-là qu'il n'eſt pas poſſible de remonter aux premieres expériences des congelations, & qu'il ſeroit inutile de faire des recherches plus grandes; il faut paſſer à un tems plus moderne, & nous trouverons des hommes qui ont corrigé ce que leurs prédéceſſeurs avoient laiſſé dans le même état dès l'origine, ſans s'occuper de rendre ces rafraîchiſſemens agréables, tant par la maniere de les compoſer, que par la façon de les travailler pendant la congelation, & les faire au point d'être nommées *délicieuſes* & *parfaites*.

Lorſque l'on eut trouvé un de-

gré de froid ſuffiſant pour congeler les liqueurs, on les fit prendre dans des boëtes d'étain & de plomb, ſans les tourner ni les travailler, ainſi que nous faiſons les fromages aux épingles, ou à l'Angloiſe.

Ces congelations étoient nommées *des Glaces rares*, & on ne les ſervoit que dans les repas les plus ſomptueux, malgré qu'elles n'étoient que des eaux de fruits moins bonnes que nos limonades, eaux de groſeilles, fraiſes ou framboiſes; mais la maniere de les congeler ſurprenoit beaucoup plus que la bonté de ces Glaces rares : il ſembloit aux yeux des gens crédules qu'il y avoit du ſurnaturel dans cette opération, ce qu'ils voyoient avec toute la ſurpriſe poſſible.

Enſuite on fit prendre les compoſitions dans des moules de forme ronde, & on s'aviſa de les

tourner ; ce qui a très-bien réussi, parce que cette agitation produit un air froid qui chasse toute matiere subtile, & rend la congelation plus prompte ; par la même raison que lorsqu'il gele, & qu'il fait du vent, le froid est plus sensible & glace plus promptement les liquides.

Bien de gens ont l'idée que le vent est contraire aux congelations naturelles : mais il y a un milieu à cela, les grands vents sont dans ce cas ; mais les vents qui n'ont pas grande prise sur les liquides, ne les agitant pas, en chassent plus facilement la matiere subtile & les glacent.

Nous devons à M. de Réaumur le premier travail des congelations ; il fit remarquer que la maniere de faire des Glaces se perfectionnoit chaque jour, que l'on leur donnoit telle figure que l'on vouloit, que l'on en formoit des

fruits à qui on donnoit leurs couleurs naturelles, mais qu'il falloit trouver le moyen de les rendre moins durs. Il fit cette obſervation, *Hiſtoire de l'Académie des Sciences 1734*, pages 178 & 179 : « Les » Glaces deſtinées à nous être ſervies, dit-il, ne doivent pas avoir » la dureté des morceaux de glace, nous les voulons ſemblables à la neige. Pour louer même des glaces bien faites, nous » les appellons *des neiges* ; on ſçait » que l'eau qui touche les parois » du vaſe, ſe gele la premiere ; » c'eſt l'endroit le plus proche des » matieres qui produiſent les rafraîchiſſemens, & l'endroit qui » ſe refroidit le premier : pour parvenir à avoir de la Glace rare, » de la Glace en neige, il faut » ratiſſer de tems en tems avec la » lame d'un couteau, ou avec » quelqu'autre inſtrument équivalent, la couche de la Glace

» qui s'eſt formée contre les pa-
» rois intérieures du vaſe ; on la
» diviſe ainſi en petites parties,
» qui viennent nager dans la li-
» queur : plus on eſt attentif à ra-
» tiſſer ſouvent, plus on emporte
» des couches minces, & mieux
» on réuſſit à avoir une Glace bien
» en neige. Si les matieres qui
» produiſent le froid, produiſent
» trop ſubitement un froid exceſ-
» ſif, & que les couches épaiſſes
» ſe forment trop vîte, on ne
» réuſſit pas à faire une Glace ſi
» parfaite ».

Il avoit bien raiſon de faire cette obſervation, parce qu'en effet les Glaces dans ce tems étoient comme des glaçons ; on faiſoit les compoſitions avec beaucoup d'eau, un peu de fruit & de ſucre en poudre.

L'eau qui eſt facile à ſe geler, eſt pour-lors la plus dure des liquides, & faiſoit la plus grande

partie de ces Glaces rares.

Cependant cet uſage a ſubſiſté long-tems, ſans que l'on fît attention à rendre ces Glaces au point qu'elles ſont aujourd'hui.

On a fait enſuite les compoſitions avec moins d'eau, & plus de ſuc de fruit, & toujours du ſucre en poudre ; mais l'eau avec les parties aqueuſes du fruit formoit toujours des filets de Glace.

Nous avons ſubſtitué à tout cela de faire cuire le ſucre, ce qui a très-bien réuſſi, comme on le verra à ſon Article.

Voilà tout ce que je peux ſçavoir ſur l'origine des congelations ; remarquez, ſelon ce qui en eſt dit, que ce n'étoit que des morceaux de Glace durs & concrets, & que la maniere de les faire à préſent eſt bien ſupérieure.

PRINCIPE

Le plus certain pour définir la formation des congelations artificielles.

IL eſt prouvé par les plus célebres Phyſiciens, qu'il y a du feu dans toute la nature, c'eſt-à-dire dans tous les corps, tant ſolides que liquides.

Il eſt vrai que les avis ont été partagés ſur ſon être ; les uns ont prétendu que le feu étoit un eſprit, les autres ont prouvé qu'il étoit une matiere, d'autres enfin que le feu eſt un eſprit & une matiere ; mais tous ſe ſont rapportés ſur la certitude qu'il y en a dans toute choſe.

Ainſi il faut partir de ce principe, & voir ce qui a été dit ſur la propriété des ſels & nitres pour

la congelation des liqueurs, & les différentes opinions des Physiciens sur ce phénomene.

Observez donc que, puisqu'il y a du feu dans tous les corps, tant solides que liquides, il y en a dans la glace & dans les sels, ce qui a été prouvé par quantité d'expériences que les plus habiles Physiciens ont faites.

Le Chancelier Bacon a dit que la cause qui produit le froid, ou qui l'augmentoit, étoit les esprits contenus dans les corps froids: il a donc voulu dire le feu contenu dans les sels & dans la glace, puisque l'on est sûr qu'il y en a.

M. de la Hire, dans son *Traité de la Glace* en 1680, attribue la formation de la Glace à un sel volatil, qui se répand dans l'air & qui condense tout ce qu'il approche: il prétend, dans ce Traité, que les molécules de l'eau s'accrochent autour de ce sel, ce qui

forme les filets de Glace, & qui congele le reste du liquide.

M. Muschembroeck a prétendu que la cause des grands froids d'hiver est occasionnée par un sel aërien répandu dans l'atmosphere qui chasse la matiere subtile des interstices des liquides, & se logeant à la place, rapproche les parties intégrantes, les unit & les condense.

Les Chymistes démontrent que l'air est chargé d'un grand nombre de sels, & qu'ils fournissent un acide vitriolique ; ce qui aura donné lieu de dire, qu'il y avoit un sel ou nitre aërien qui glace les liquides.

M. Lemery a été de l'avis que, » dans les sels employés à la con-» gelation, il y avoit quelques par-» ties volatiles, pénétrantes, inci-» sives, qui s'insinuent dans les » pores de la Glace ».

Nombre de personnes ont cru

pouvoir avancer, qu'il y a une matiere active froide, qui glace tous les liquides sur lesquels elle pese.

S'il y avoit un sel ou nitre aërien, il y auroit donc un sel ou nitre subtil dans le sel ou salpêtre que l'on emploie pour les congelations, qui perceroit les pores des métaux pour congeler nos liqueurs : je ne m'en suis jamais apperçu, telle attention que j'aie faite pour m'en assûrer, & convaincre ceux qui ont voulu me dire que le sel ou nitre perce, & qu'il se mêle aux compositions ; ce qui a fait dire aux personnes peu éclairées, que les Glaces étoient mal saines.

Toutes ces opinions du nitre aërien, du sel volatil, & de la matiere active froide des parties calorifiques ou frigorifiques (idée imaginaire), ont été combattus par la vérité du contraire.

Il a été prouvé que la fluidité

des différens liquides ne provient que de la matiere ſubtile qui en occupe les interſtices, les faiſant mouvoir, conſerve leur mobilité, & que leur congelation ne provient que par les vents de la Zône Glaciale, qui nous produiſent un moindre chaud ou froid, dont l'être eſt purement négatif, qui écarte la matiere ſubtile des interſtices, pour-lors les molécules qui s'en trouvent dépourvues, ſe rapprochent & ſe gelent.

M. Dortous de Mayran, dans ſon *Traité de la Glace*, a recours à la matiere ſubtile qui conſerve la liquidité des fluides, & dit que ſes liquides ne ſe congelent que lorſqu'ils ſont privés de cette matiere ſubtile : mais il dit que le refroidiſſement artificiel n'eſt occaſionné que par la fonte réciproque de la Glace, & du ſel ou ſalpêtre. Pluſieurs Phyſiciens ont été du même ſentiment. Toutes ces diffi-

cultés ont engagé à considérer plus soigneusement ce phénomene.

Voyez ce que dit M. l'Abbé Nolet sur la congelation artificielle, & partons des principes de ce célebre Physicien, à qui on doit mille recherches utiles & curieuses, qui sans cesse s'occupe à étudier les phénomenes de la Nature, & les ressorts par lesquels tout agit, sans contredit le plus sage & le plus juste à rendre les choses sensibles, & à trouver le sens le plus intelligible pour les faire comprendre au point qu'il n'est pas possible de douter des faits. D'après ses expériences, vous verrez avec quelle précision il explique ce phénomene; & comme il observe le mouvement des deux parties.

Je me servirai du principe le plus certain, & dirai, comme l'a prouvé M. l'Abbé Nolet, que c'est

par la privation du feu élémentaire qui eſt contenu dans la Glace & dans les ſels que le choc du mélange chaſſe, & qui pour-lors demeure très-froid, ſe trouvant dépourvu de toute la matiere ſubtile, au point de congeler les liqueurs ; & non pas croire que la congelation ſe forme par la diſſolution réciproque des deux parties, comme l'ont voulu prouver pluſieurs Auteurs.



PRINCIPE

Pour s'assurer que c'est par la privation de la matiere subtile que le mêlange de Glace & de sel demeure très-froid.

LE sel qui se crystallise par la chaleur du Soleil, ou, par évaporation, sur le feu, se sépare de toutes ces parties aqueuses, & conserve en lui dans ses interstices ou locules, une quantité de matiere subtile, qui se déploye lorsqu'on le mêle avec de la Glace Glace pilée.

En pilant la Glace, elle reçoit un certain degré de chaleur, comme quand on plane des métaux qui s'échauffent sous les coups du marteau.

Ce même effet arrive à la Glace; ce qui lui produit de l'humi-

dité, & qui occaſionne un frottement lorſqu'on la mêle avec du ſel : ce frottement excite la matiere ſubtile contenue dans les deux corps, à ſe mouvoir par le choc qu'ils reçoivent réciproquement lorſqu'on les mêle enſemble : ce choc eſt ſi violent, qu'il ébranle tous les pores des deux parties, & donne au feu qu'ils contiennent un nouveau degré d'activité ; ce qui occaſionne un craquement & pétillement, lorſqu'on les mêle enſemble.

Ce mouvement ne peut être attribué qu'au feu intérieur qui ſe déploye, caſſe & briſe les locules où il eſt contenu, pour s'exhaler.

On peut comparer l'action du feu, dans le mêlange du ſel & de la glace, au pirophor, qui s'enflamme plus promptement par l'humidité de l'air, ou la ſueur de la main, que lorſqu'il eſt très-ſec,

Si on l'obſervé avec attention, on lui voit faire le même mouvement que le mêlange de ſel & de glace ; à meſure que la matiere ſubtile prend un degré d'activité, il remue ſouvent, pétille & ſaute par éclats. La chaux vive nous fait voir un même effet ; lorſque l'on jette deſſus un peu d'eau, elle s'écarte, ſaute & bouillonne juſqu'au moment qu'elle eſt privée de la plus grande partie de la matiere ſubtile qu'elle contient.

Il en eſt de même du choc de deux corps durs, ou le frottement continuel, qui fait échapper quantité de feu, comme la machine électrique, le frottement de l'acier ſur une meule de grès, l'échappement des roues, ou les fers des chevaux ſur le pavé, le choc du briquet ſur la pierre. On voit ce feu élémentaire clair & brillant, parce qu'il s'eſt ſéparé de

toute humidité, & que c'eſt deux corps ſecs qui le produiſent; obſervez que notre mêlange eſt humide, & que le feu ne ſe fait voir que ſous la forme d'une vapeur qui s'exhale.

Ces deux corps, par le choc qu'ils reçoivent, ſe trouvent dépourvus de la matiere ſubtile; ils ſont bien plus froids qu'avant leur mêlange, & par degré le refroidiſſement augmente juſqu'au moment que la fonte a produit trop d'eau, pour-lors le mêlange reprend la température de l'air.

Si la congelation n'eſt pas finie, il faut lâcher l'eau, & renouveller de ſel ou ſalpêtre & de glace, pour entretenir le degré de froid, ce qui aſſure bien qu'il n'y a que le moment du choc qui produit l'effet. Ce ſecond mêlange acheve de chaſſer le peu de matiere qui reſte, & pour-lors le degré de froid eſt conſidérable; il peut être comparé à celui de 1709.

Quelque chose qu'il faut remarquer pour s'assurer de l'évaporation de la matiere subtile, c'est lorsque l'on fait prendre les compositions; si le tems est clair, beau, froid ou chaud, c'est-à-dire propre à l'évaporation, la congelation se fait facilement, toutefois que les liqueurs sont bien préparées, & l'on voit une vapeur qui s'exhale du mêlange de la glace & du dedans des sarbotieres.

Si au contraire le tems est pluvieux, neigeux, orageux, les compositions ne prennent que très - difficilement ; & si on les abandonne un moment, elles fondent, & la liquéfaction est prompte, quoique bien entourées & couvertes de glace, de sel ou salpêtre; même les moules de fruit, ou tous autres qui sont couverts de quantité de glace & de sel qui restent dans cet état trois & quatre heures, ne sont jamais si fermes

que lorſque le tems eſt beau, froid ou chaud ; & on ne voit point cette vapeur s'exhaler : ce qui nous prouve l'évaporation de la matiere ſubtile.

Pour m'aſſurer que c'eſt le feu ſubtil qui s'exhale dans la vapeur que l'on voit, j'ai mis mes mains pluſieurs fois, en différentes ſaiſons, au-deſſus du mêlange de ſel & de glace ; après avoir obſervé qu'elles ſoient d'une température égale, telle que l'eau de puits qui paroît chaude en Hiver & froide en Eté, quoiqu'elle ſoit tempérée en toutes ſaiſons, j'ai trouvé que cette vapeur eſt d'une température douce, & l'on ne croiroit pas qu'elle vienne d'un mêlange froid.

L'écume qui ſe forme à la ſurface du mêlange, eſt bien une certitude de fermentation ou efferveſcence ; pour peu qu'on l'agite, on le voit mouſſer com-

me l'eau battue le long des rochers.

L'expérience que fit M. Cullen, eſt une preuve bien certaine, que les refroidiſſemens ne ſont occaſionnés que par la privation du feu élémentaire : après avoir pompé l'air de la machine pneumatique, il mit dedans un thermometre, & la liqueur a deſcendu, ſe trouvant dans le vuide.

Nous ſommes certains qu'il y a du feu dans l'air ; par conſéquent lorſqu'il n'y a plus d'air dans la machine pneumatique, il n'y a plus de feu, le vuide ſe trouve froid, ce qui fait deſcendre la liqueur du thermometre, & doit convaincre que la congelation ne ſe forme que par la privation de la matiere ſubtile, qui eſt ce feu élémentaire.

Tout ce que j'ai cité eſt certain, on peut en faire les expériences ; mais quelque choſe qui

appuie mon ſyſtême & me donne plus de certitude, c'eſt que mes expériences ſe ſont rapportées à toutes celles que les Phyſiciens ont faites.

Je n'entrerai point dans le détail des différens degrés de froid que produiſent les ſels & nitre; nous n'avons point l'uſage de tous ces ſels & nitre, je ne traiterai que de ceux qui nous ſont le plus connus, & qui produiſent le degré ſuffiſant pour congeler nos liqueurs. Ceux qui voudront les ſçavoir, verront le Traité de M. Roux, Médecin, *Recherches hiſtoriques & critiques ſur les différens moyens de refroidir les liqueurs.*

Je dirai ſeulement que le ſel ammoniac eſt reconnu le plus efficace pour les refroidiſſemens artificiels; MM. Boyle & Geoffroy l'ont prouvé, le fait eſt inconteſtable: mais il n'eſt pas poſſible de nous en ſervir, parce qu'il

coute quatre francs la livre ; le ſel gemme ou ſel foſſile, produit un froid auſſi grand, mais c'eſt le même prix.

M. Farenheit, célebre par ſes thermometres, en 1729 trouva un degré de froid très-grand avec l'eſprit-de-nitre, mais on ne peut s'haſarder de s'en ſervir pour nos congelations.

Voilà les trois ſeuls moyens de ſe procurer un grand degré de froid, mais il y a de l'impoſſibilité par la cherté des uns & le riſque de l'autre.

M. de Réaumur a prétendu que la potaſſe produit le froid plus grand de deux degrés que le ſel, & qu'elle coutoit moins ; mais la potaſſe coute douze à quinze ſols la livre.

Je m'en ſuis ſervi, & j'ai trouvé que la congelation étoit lente, & le degré de froid moindre qu'avec le ſel. Je préfere le ſalpêtre brut

à la potasse ; il vaut mieux, & la congelation est bien plus prompte.

Ainsi servez-vous de sel marin, qui est le sel ordinaire, ou de salpêtre brut ; ce sont les deux plus sûrs moyens pour la congelation après les sels ammoniac & gemme.



EXPLICATION

Du ſalpêtre artificiel, c'eſt-à-dire, de celui que l'on fait à l'Arſenal de Paris.

BIEN des perſonnes croient que le ſalpêtre raffiné accélere la congelation plus que le brut, qui eſt de la premiere cuite; c'eſt tout le contraire.

La raiſon qui le prouve, c'eſt que l'on ne raffine le ſalpêtre que pour le ſéparer de toute partie ſaline dont il eſt chargé.

M. de Réaumur a dit que pour s'aſſurer de la bonté de la poudre à canon, il falloit la mettre avec de la glace pilée, & plonger un thermometre dans ce mêlange: ſi la liqueur deſcend de deux degrés au-deſſous de zéro, terme de la congelation, la poudre n'eſt

point parfaite, & le ſalpêtre avec lequel elle a été faite, étoit trop chargé de parties ſalines.

On voit par cette expérience que le ſalpêtre brut eſt plus chargé de parties ſalines que le raffiné, & que c'eſt en qualité de ſel qu'il eſt efficace pour la congelation de nos liqueurs; il faut donc ſe ſervir de celui qui eſt de la premiere cuite, parce qu'il eſt plus chargé de parties ſalines.

Dans les pays où il y a du ſalpêtre naturel, on peut en faire uſage avec ſuccès; mais je ne peux rien dire de l'effet, je ne m'en ſuis jamais ſervi à Paris. Suivez le vrai principe, qui eſt le ſel marin & le ſalpêtre brut; l'un & l'autre, il faut qu'ils ſoient bien ſecs, ils ont plus d'efficacité pour nos congelations.

EFFET DE L'AIR

Sur les Barometres, comparé à un même effet ſur les congelations.

J'AI dit à la page 35, que le tems influe beaucoup ſur les congelations, c'eſt un fait certain; & vous remarquerez un changement ſubit lorſque vous ferez prendre quelque compoſition : ſi le tems change, c'eſt-à-dire, s'il arrive quelque changement dans l'atmoſphere, comme pluie, orage, neige, il n'eſt pas facile d'expliquer par quel mouvement ce changement ſe fait, & cauſe un ralentiſſement aux congelations; mais il eſt très-sûr que lorſque le vif-argent du barometre baiſſe, la congelation ſe ralentit; il y a apparence que c'eſt par le même phénomene qui ne peut

être attribué qu'à l'air qui devenant plus léger, n'a plus la même force de ſoutenir les vapeurs qu'il a pompées ; pour-lors toutes ces vapeurs répandues dans l'atmoſphere, ſe réuniſſent, n'étant plus ſoutenues par l'élaſticité & la force de l'air ; les plus élevées tombent les unes ſur les autres, rempliſſent l'atmoſphere d'une humidité qui annonce un prompt changement, & empêche l'évaporation.

De même vous obſerverez lorſque le vif-argent monte promptement dans le tube du barometre, ou qu'il ſe ſoutient à la hauteur marquée *ſec* ou *beau*, que le tems eſt en effet beau, l'air eſt pour-lors très-lourd, & par ſa force élaſtique ſoutient les vapeurs, l'évaporation ſe fait facilement, & vos congelations par cette évaporation ſe formeront promptement.

EXPLICATION

De la nature des différens liquides, que l'on emploie pour les Glaces.

POUR bien comprendre les congelations, il eſt à-propos de connoître la nature des différens liquides que l'on emploie dans les compoſitions que l'on congele, attendu qu'il y en a qui prennent plus facilement les unes que les autres, & même ſouvent ſe ſéparent pendant la congelation des ſucs avec leſquels on les a mêlés; & comme c'eſt de l'union des liquides que dépend le fini des Glaces, il faut des connoiſſances ſur leur fluidité.

Les Phyſiciens nous repréſentent les liquides comme des aſſemblages de molécules d'une ex-

trême petiteſſe de forme indéfinie ; même ils aſſurent que les parties intégrantes de certains liquides, comme l'eau & le vin, ſont mille fois plus petites que le plus petit grain de ſable que l'on puiſſe voir avec une loupe.

Et que les molécules de la matiere ſubtile qui en occupe les interſtices, ſont un million de fois plus petits.

Il y a de quoi ſe perdre dans ces infiniment petits ; mais il faut partir de ce principe, pour comprendre plus facilement la poſſibilité des congelations.

Ils prétendent de même que les molécules des différens liquides ſont plus ou moins groſſes, ce qui les rend plus ou moins poreuſes ; & les plus petites penétrent facilement les pores des autres, & s'inſinuent plus intimement, ce qui fait l'union des compoſitions, & qui les rend graſſes & moëleuſes.

De l'Eau.

Il faut confidérer l'eau comme le premier des liquides, fans goût ni odeur, le plus facile à fe glacer, même étant mêlée avec des fucs de fruit; fi on ne la fait pas bouillir avec du fucre, elle fe fépare des mêlanges pour fe congeler la premiere.

Ce qui fait qu'il faut la couper avec du fucre clarifié avant que de l'employer, & les faire bouillir, parce que le feu la rend plus fluide, & elle fe laiffe mieux pénétrer par le fucre; pour-lors elle ne peut fe féparer facilement, & le travail empêche tout-à-fait la défunion.

Si on n'a pas cette précaution, les Glaces, dans lefquelles on en mettra, feront feches, fableufes; & la premiere croûte, qui fe formera aux parois de la farbotiere,

ne ſera que l'eau que l'on y aura miſe.

Ce n'eſt qu'après bien des expériences & des recherches ſur les moyens de rendre les Glaces parfaites, que l'on a trouvé que l'eau étoit la ſeule cauſe des duretés & filets de Glace que l'on trouvoit dedans, & qu'il falloit la faire bouillir avec du ſucre avant de l'employer.

Et par ce moyen on eſt ſûr de bien réuſſir, ſi l'on fait attention à ce qui eſt dit, tant pour les compoſer, que pour les faire prendre.

Des Liqueurs ſpiritueuſes.

Après quantité d'eſſais ſur la congelation des liqueurs ſpiritueuſes, j'ai trouvé qu'il étoit impoſſible d'en faire de bonnes Glaces, par la raiſon que tout ce qui eſt ſpiritueux ne peut perdre ſa mobilité, à tel degré de froid que l'art puiſſe produire : pour en don-

ner une preuve bien certaine, obſervez la nature des liqueurs ſpiritueuſes, & vous verrez la vérité de ce que j'avance.

Du Vin.

On eſt certain que le bon vin ne gele qu'en partie, & que l'eſprit qu'il contient ne perd jamais ſa fluidité; & qu'à meſure que le flegme gele, l'eſprit ſe réunit dans le centre du vaiſſeau qui le contient; & ſi l'on veut, par le travail, forcer cette liqueur ſpiritueuſe à ſe loger dans les interſtices de ſon flegme glacé, le tout vient comme une neige à moitié fondue.

De l'Eau-de-Vie.

Le vin ne gelant qu'en partie, l'eau-de-vie qui contient plus d'eſprit & moins de flegme, gele en-

core moins, & le degré de froid produit par le mêlange de glace & de ſel ne peut la congeler ; il ſe forme quelques filets, mais c'eſt bien peu de choſe.

De l'Eſprit-de-Vin.

Le bon eſprit-de-vin bien rectifié, ſéparé de tous flegmes, eſt pour-lors très-léger, & tout pénétré par la matiere éthérée, & par cette raiſon il ne peut ſe condenſer, parce que le froid ne peut pas le priver tout-à-fait de la matiere ſubtile qui fait toute ſa fluidité.

Et même s'il y a des preuves que l'eſprit-de-vin a gelé ſous la Zone Glaciale, il n'étoit pas prouvé qu'il étoit bien rectifié.

Ainſi voilà une preuve bien convaincante, que le bon vin ne gele qu'en partie, que l'eau-de-vie gele très-peu, & que l'eſprit-de-vin ne gele jamais.

Il faut donc pour congeler ces liqueurs ; les mêler avec de l'eau coupée de ſucre très-léger par gradation plus ou moins, ſelon la qualité des liqueurs que l'on emploie.

Pour-lors l'eau que l'on ajoute, diminue le goût, la qualité, & le parfum ; la glace les diminue encore : M. Geoffroy l'a prouvé, *voyez* Hiſtoire de l'Académie des Sciences, année 1713, *p. 39*.

On me dira que l'on met du ſucre dans les compoſitions ; mais le ſucre ne donne que de la douceur, & non de la qualité ; il ne peut rendre aux liqueurs leur goût naturel.

Preuve.

Je dirai plus, les vins que l'on ſert à table, ſi on les laiſſe trop long-tems à la Glace, ils perdent de leur qualité, & on ſent facilement la différence d'une bouteille

qui y a trop reſté d'avec une qui n'y a pas été, en les buvant trois ou quatre heures après, à même température ; & même les bons gourmets ſentent dans le moment que le vin a trop reſté à la Glace.

Autre preuve.

Mettez une bouteille de vin dans une ſarbotiere ; forcez-la de glace & de ſel, & la tournez long-tems ; après, ouvrez la ſarbotiere, vous trouverez attachée à la paroi une croûte épaiſſe, ſelon la qualité du vin.

Otez cette croûte & la goûtez, le goût ſera inſipide comme de l'eau, parce que c'eſt le flegme qui n'eſt que de l'eau qui s'eſt glacée, & la meilleure partie du vin ſe raſſemble dans le centre.

Otez cette croûte qui s'eſt formée, rebouchez la ſarbotiere & continuez de tourner, il vous ſera

impoſſible de condenſer le reſte, qui n'eſt que l'eſprit du vin.

Faites autrement, préparez une compoſition de quelques liqueurs ſpiritueuſes, & la faites prendre; tournez long-tems ſans la détacher, ouvrez enſuite la ſarbotiere, & vous verrez un croûte qui eſt attachée aux parois, & l'eſprit de la liqueur dans le centre auſſi fluide que ſi l'on le ſortoit de la bouteille.

Le travail force ce ſpiritueux à ſe loger dans les interſtices de ce qui eſt congelé; mais ce ne ſont jamais de bonnes Glaces, elles ſont lourdes, mattes, molles & glaçonneuſes, par l'impoſſibilité de l'union. *Voyez* ce que dit M. l'Abbé Nolet, *Tome IV. p. 128 & 130.*

On peut excepter d'entre tous les vins & liqueurs ceux qui ſont faits ou compoſés avec des fleurs, fruits, bois ou végétaux, dont les

goûts ſont très-forts ; & ſi on les mêle avec des jus de citron & de l'eau pour les pouvoir congeler, ils perdent peu de leurs goûts naturels, & laiſſent un goût ſuffiſant au mêlange, & avec l'aide du ſucre, on peut en faire des compoſitions un peu gracieuſes : telles ſont les Glaces de Maraſquin & l'Eau de Créole.

De tous les ratafiats, il n'y a que celui de fleurs d'orange duquel on puiſſe faire uſage, parce que pour ſoutenir le goût du ratafiat, on met un peu de marmelade de fleurs d'orange, pour-lors l'eau que l'on met ne diminue que l'eſprit de la liqueur, ſans diminuer le goût du ratafiat.

De tous les vins, il n'y a que le muſcat duquel on puiſſe faire uſage ; encore faut-il le mêler avec une infuſion de fleurs de ſureau. En général, il n'y a que ces quatre ſortes de Glaces qui

conſervent le même goût, avec lequel on les a compoſées : il eſt très-certain qu'il vaut mieux boire les vins ou liqueurs d'une fraîcheur modérée, que d'en faire de mauſes Glaces.

Cependant je donnerai la maniere d'en faire, crainte que certaines perſonnes n'en veuillent malgré les raiſons alléguées.

De la crême.

La crême provient du lait : elle en eſt la partie butireuſe la plus légere, la plus délicate, d'un goût agréable & moëlleux.

Elle nous produit d'excellente Glace ; on lui donne tel goût que l'on veut, on l'emploie de deux façons, crue & cuite.

Cette derniere eſt la meilleure, parce qu'en la faiſant cuire, on fait évaporer la partie ſéreuſe, nommée *petit-lait*, qui eſt conſi-

dérée comme de l'eau ; & lorſque la crême s'en trouve chargée, elle ne prend que par filets, ou elle graine, ce qui fait un mauvais effet.

Lorſque la congelation eſt faite, on voit qu'elle n'eſt priſe que par grumeaux, ce qui n'eſt pas agréable au coup-d'œil ni au goût.

Hors qu'en la ſéparant de cette partie aqueuſe, & que l'on l'a fait épaiſſir avec quelque jaune ou blanc d'œuf, & la conduire doucement, comme il eſt dit à l'Article de la préparation ci-après, vous aurez des Glaces qui ſeront comme un beurre glacé, graſſes, moëlleuſes & délicates.

Si l'on a ſoin d'ajouter à la crême un goût agréable, c'eſt la choſe la plus parfaite.

A l'égard de la crême, pour les crêmes crues, nommées *vierges*, il faut la choiſir double, bien ſéparée du lait : comme elle ne va

pas ſur le feu, le peu qui pourroit reſter forme des filets de Glace, & la fait grainer ; ce n'eſt qu'en la ſéparant le plus qu'il eſt poſſible du lait, qu'on en fait des Glaces fines.

Des ſucs acides.

On nomme *acide* tout ce qui pique la langue, & cauſe un ſentiment d'aigreur dans la bouche : tels ſont les ſyrops de vinaigre, les ſucs de citron, d'orange, de groſeille, d'épine-vinette.

Les acides ne ſont pas faciles à congeler ſeuls ; mais comme leurs ſucs ſe mêlent facilement avec le ſucre & l'eau, l'un & l'autre diminuent leur aigreur, & le goût en devient plus agréable, & l'on en fait des Glaces très-recherchées.

La douceur du ſucre proportionné aux acides, fait un goût

que bien des perſonnes préferent même pour leur tempérament.

Il y a quelques obſervations à faire, ce qui ſera dit à chaque Article des compoſitions où les acides ſeront employés.

D'entre tous les ſucs acides, le jus de citron eſt d'un grand ſecours pour pluſieurs compoſitions; on l'emploie avec ſuccès pour relever le goût de certains fruits qui ſont fades ou trop mûrs; & pour leur donner plus de ſaveur, on y met du jus de citron qui en releve le goût. L'Hiver, dans les compoſitions qui ſont faites avec des marmelades, dont le feu ou les mauvais ſucres ont donné un goût de vieux, le citron ôte ce goût, & rend la compoſition comme dans le primeur du fruit. On peut mettre du jus de citron dans la plus grande partie des compoſitions de fleurs, de fruits & de liqueurs, pourvu qu'on le mêle

moderément, parce qu'il eſt très-poſſible que dans une compoſition il y en entre plus ou moins. Ce qui arrive ſouvent, parce que les fruits ſont plus ou moins mûrs, ou que les citrons ſont plus ou moins gros, ou qu'ils ont plus ou moins d'acides ; ce qui fait que lorſque je dirai d'en mettre, ſi vous avez peu de compoſition, ne mettez que la moitié, & goutez ſouvent crainte d'en trop mettre : un peu fait bien, mais la quantité change le goût naturel des fruits ; ce qu'il faut éviter.

Quoique j'aie marqué à chaque compoſition, le plus juſte qu'il m'a été poſſible, ce qu'il en faut ; malgré cela, faites-y toute l'attention poſſible.

DU SUCRE.

PErſonne n'ignore que le ſucre eſt une ſubſtance douce, agréa-

ble au goût, blanche & ſolide; il eſt nommé *ſel doux* : il eſt difficile de preſcrire le tems auquel il a commencé à paroître ſous une forme concrete, il eſt pourtant certain que les anciens l'ont connu, puiſqu'au rapport de Théophraſte & de Pline ils faiſoient uſage d'un ſuc de certains roſeaux qui vraiſemblablement étoient des cannes à ſucre.

Mais nous ne voyons point que l'antiquité ait poſſédé l'art de cuire ce ſucre, de le condenſer & de le réduire en une maſſe ſolide & blanche, comme on le fait aujourd'hui. *Voyez* ce que dit le P. Labat dans ſa *Relation des Iſles Antilles.*

C'eſt par le ſecours de cette précieuſe ſubſtance que nous faiſons avec ſuccès toutes ſortes de compoſitions pour les Glaces; c'eſt par ſa douceur qu'on diminue les goûts amers ou acides, qui ne

pourroient être employés, ſi l'on n'avoit pas ce ſel doux.

La maniere d'employer le ſucre dans les compoſitions de fleurs & de fruits, c'eſt de le bien clarifier & de le faire cuire, parce que l'activité du feu dilate & rend l'eau & le ſucre plus fluides ; ce qui fait qu'ils ſe mêlent plus intimement l'un avec l'autre, & ſe pénétrant réciproquement forment un ſyrop plus ou moins épais, ſelon comme on le cuit ; & la congelation ne peut déſunir ces deux parties tant elles ſont mêlées étroitement l'une avec l'autre : étant pour-lors cuite par gradation, ſelon l'uſage que l'on en veut faire, on en fait des Glaces moëlleuſes, & l'on ne ſent point ſes duretés ni filets de Glaces, comme dans l'origine de ces précieux rafraîchiſſemens.

J'ai marqué les différentes cuites du ſucre, ſelon l'emploi

que l'on veut en faire, parce que dans les compoſitions des fruits charnus, comme d'ananas, d'abricots, pêches, pavies, brugnons, fraiſes, framboiſes, il faut du ſucre très-léger pour ne pas mettre d'eau, ce que je défends bien.

Et dans les compoſitions des fruits à jus, comme de groſeilles, raiſins, verjus, citrons, oranges, cédras, bigarades & limes, il faut le ſucre plus cuit, ce qui eſt dit à chaque compoſition : pour tous les fruits de Provence, ne vous ſervez jamais de ſucre chaud ; il faut le clarifier deux ou trois heures avant de l'employer, parce que le ſucre chaud rend les Glaces de ces fruits ameres ; de même qu'il ne faut pas laiſſer le zeſte infuſer plus de cinq ou ſix minutes, parce que plus long-tems il porte à l'amertume. Faites attention à zeſter bien finement tous ces fruits, & à ne point entamer le blanc ;

il ne faut que la ſuperficie de la peau, comme de l'orange, citron, cédras, lime, bergamote, bigarade.

Dans les Glaces de crême crue ou cuite, il faut mettre du ſucre en poudre. Dans le ſucre clarifié il y a de l'eau, ce qui déſunit les parties graſſes de la crême, & la fait grainer, attendu que l'eau eſt pour elle une matiere étrangere qui ſe congele ſéparément.

Hors que le ſucre en poudre ſe fond & ſe diſſoud par l'humidité de la crême, & pour-lors ce n'eſt plus qu'un corps uni, gras & délicat.

Il ne faut pas croire que le ſucre ſoit hors d'eau, quand il eſt au grand liſſé ou au perlé, parce qu'il n'eſt hors d'eau qu'au petit boulet, qui eſt la cuite, pour le condenſer, duquel on ſe ſert dans les Raffineries, ſelon les qualités des caſſonades qu'ils employent.

Maniere de clarifier le ſucre.

Mettez dans une poële ou terme un blanc d'œuf, & un demi-verre d'eau, fouettez le tout enſemble avec un fouet d'oſier; lorſqu'ils ſeront bien en mouſſe, ajoutez-y de l'eau trois ou quatre pintes, & fouettez toujours : après cela, caſſez du ſucre par petits morceaux, & le mettez dans la poële pour le clarifier; jettez deſſus l'eau au blanc d'œuf une ſuffiſante quantité, pour qu'il puiſſe fondre, mais ne le noyez pas; mettez la poële ſur le feu, & faites fondre le ſucre avec l'écumoire. Tout étant bien fondu, laiſſez venir doucement l'écume deſſus: lorſque le ſucre s'élevera comme du lait, jettez dedans un peu d'eau au blanc d'œuf; ne le remuez plus, laiſſez-le remonter un ſeconde fois, jettez un demi-

verre

verre d'eau claire ſans œuf dedans, & laiſſez remonter une troiſieme fois; pour-lors deſcendez la poële de deſſus le feu, ôtez l'écume, & remettez-la ſur le bord du fourneau, pour que le ſucre bouille & chaſſe toute l'écume d'un ſeul côté de la poële; ôtez-la à meſure. De cette façon le ſucre devient d'un fin clair, tranſparent : s'il ne devient pas clair, c'eſt que vous aurez mis trop d'eau; laiſſez-le bouillir long-tems, il deviendra clair : tâtez ce ſucre, s'il eſt à la premiere cuite; pour cet effet trempez-y le bout du premier doigt, & l'appuyez contre le pouce; ſi vous ſentez la cuite graſſe entre les deux doigts, c'eſt le premier point du ſucre, que l'on nomme le *petit liſſé*.

Il faut, en l'ôtant du feu, le paſſer au-travers d'une ſerviette mouillée pour le dégraiſſer.

Sucre au grand liſſé.

Pour le cuire au grand liſſé, il faut le remettre ſur le feu, & continuer de lui donner quelque bouillon; retrempez le doigt dedans, ſi vous le ſentez une fois plus gras, c'eſt le grand liſſé.

Le Perlé.

Le perlé ſuit le grand liſſé : vous faites cuire le ſucre quelques bouillons de plus, & vous faites le même eſſai ; ſi vous le ſentez gras & collant entre vos doigts, c'eſt ce que nous nommons le *perlé*. De-là nous paſſons à la petite plume, il y a bien ce que les anciens Officiers appelloient la *petite & la grande queues de cochon*, mais nous ne nous ſervons plus de ces termes ni de ces cuites.

La petite Plume.

Cette cuite ſe connoît de deux façons, à l'écumoire & entre les doigts. A l'écumoire, vous la trem pez dans le ſucre, la ſecouez un peu, & ſoufflez au-travers des trous; s'il s'envole de petites bouteilles bien légeres, c'eſt la petite plume.

Vous connoiſſez de même cette cuite, en trempant le premier doigt dans le ſucre & le preſſant contre le pouce; ſi vous ſentez le ſucre collant & qu'il vous pince, en le travaillant entre vos doigts s'il blanchit, & en ouvrant vos doigts forme un filet, c'eſt ce que l'on nomme la *petite plume.* De-là on paſſe au ſoufflé.

La grande Plume ou le Soufflé.

Pouſſez le ſucre de quelques bouillons de plus, & trempez l'é-

cumoire dedans, ſecouez-la, & ſoufflez au-travers des trous ; s'il en ſort quantité de groſſes bouteilles, c'eſt ce que l'on nomme le *ſoufflé*.

Il y a bien encore le petit, & le fort boulet, le caſſé & le caramel ; ces quatre cuites ne ſont point utiles pour les Glaces, ainſi je n'en parlerai pas.

Dans les compoſitions où il ſera néceſſaire de mettre le ſucre très-léger, on le mêlera avec de l'eau, & on le fera bouillir pour qu'il ſe mêle plus intimement.

Dans les compoſitions où je dis de mettre de l'eau, ayez l'attention de la couper avec du ſucre au petit liſſé, avant que de l'employer, par la raiſon que j'ai déja dite, que l'eau forme des filets de Glace, lorſqu'elle n'eſt pas bien mêlée avec du ſucre : vous feriez toujours dans le cas de mal finir vos Glaces, ſi vous n'aviez cette précaution.

GLACE OU CONGELATION

Composée de fleurs, de fruits, de crêmes & de liqueurs.

Attention qu'il faut avoir avant de faire les compositions, & pour les faire prendre.

POUR bien réussir à faire les Glaces bonnes & parfaites, c'est de n'employer que de bon fruit, ni trop verd, ni trop mûr, point gâté ni taché, parce qu'il a perdu de sa qualité; plus vous employerez de bon fruit, mieux vous réussirez à faire de bonnes Glaces : de même faites attention au sucre qu'il soit bon; il s'en trouve qui a le goût sale ou de vieux, ce qui donne mauvais goût aux compositions.

Soyez certain que le goût se

ſent bien plus finement froid que chaud, & l'on définit mieux une choſe à la glace que chaude.

Avant de commencer vos Glaces, voyez que tous les uſtenſiles néceſſaires pour l'opération ſoient bien propres, comme les ſarbotieres, moules de plomb, de fer-blanc, les écumoires, les houlettes, les tamis, les terrines.

Et même pour goûter plus finement vos liqueurs, lavez bien votre bouche, parce que ſouvent vous avez bu ou mangé des choſes dont le goût vous reſte dans la bouche; ce qui change le goût de vos compoſitions, à quoi il faut prendre garde.

Je dirai à chaque fois qu'il faut ſe ſervir de ſel marin ou ſalpêtre brut; parce que ſi vous avez du ſalpêtre, vous vous en ſervirez, ou au défaut ſervez-vous de ſel, il en faut moins; il produit le degré de froid plus grand & l'action

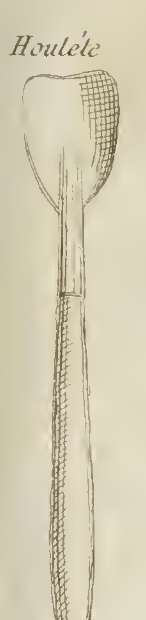
plus prompte, ce que j'ai déja dit ci-devant. Je préviens, que lorsque vous ferez les compositions, de ne pas les trop sucrer, par l'opinion de plusieurs Officiers qui prétendent que la Glace diminue la douceur du sucre.

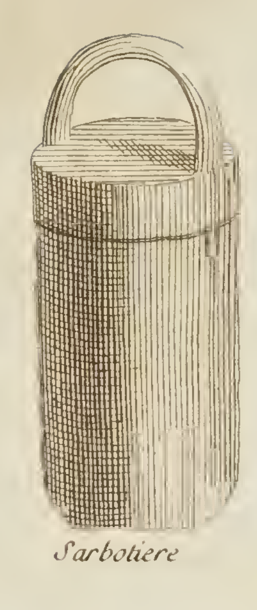
Je conviens que les parties salines du sucre se précipitent au fond de la sarbotiere pendant la congelation, mais le soin de les bien travailler empêche le sucre de se précipiter l'ayant préparé; comme j'ai dit, la désunion ne se fait pas si facilement.

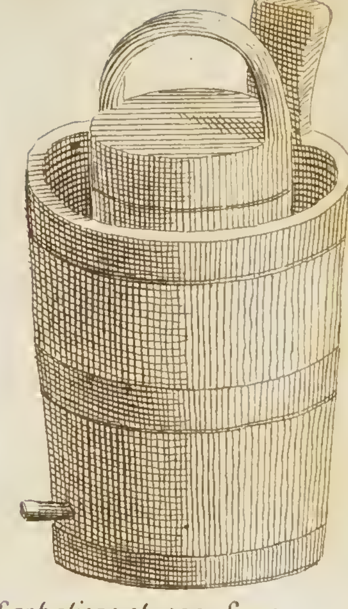
Il est bien certain que la Glace diminue les goûts & l'odeur des compositions que l'on fait congeler, comme de fleurs, de fruits, d'odeurs, de liqueurs, de vins, de ratafiats; par cette raison il faut donner à vos compositions assez de goût, pour que si la glace en diminue, il en reste suffisamment pour que le goût soit agréable.

Des ustensiles nécessaires, voyez *la Planche ci à côté.*

Il faut choisir des sarbotieres d'étain, elles valent mieux que celles de fer-blanc, quoique le fer-blanc soit plus mince & plus poreux que l'étain, ce qui fait que les compositions prenent plus vîte; mais elles ne sont pas si adroites pour le travail que celles d'étain, & dans celles de fer-blanc les crêmes prennent trop vîte. Faites faire un petit seau de proportion à vos sarbotieres, c'est-à-dire, que les seaux soient plus hauts de trois pouces que les sarbotieres, & plus larges de trois pouces; ce qui veut dire, que la sarbotiere étant placée au milieu du seau, il y ait un pouce & demi de distance entre la sarbotiere & le seau tout-autour, pour pouvoir mettre de la glace, du sel ou salpêtre suffisamment


Houléte


Sarbotiere


Sarbotiere et son Seau


Gobelets à glace

pour faire prendre telles compositions que l'on voudra.

Cette proportion eſt la plus juſte, & produit le même effet que ſi le ſeau étoit plus grand. Il arrive ſouvent que lorſque les ſeaux ſont plus grands, quand la Glace fond, la ſarbotiere penche, & l'eau ſalée peut entrer dedans, ce qu'il faut éviter avec grand ſoin.

Il faut à vos ſeaux un trou en-bas à quatre doigts, où vous mettrez un fauſſet de la groſſeur du petit doigt pour pouvoir ôter l'eau lorſque vous voulez rafraîchir vos Glaces.

Il faut, pour travailler vos Glaces, une houlette : ces houlettes ſont faites de fer-blanc ou de cuivre, de la même forme que la houlette d'un Berger, & de la grandeur d'une cuiller à ragoût.

GLACE.

Maniere de faire prendre.

Lorſque tous vos uſtenſiles ſont ainſi préparés & bien propres, mettez dans vos ſarbotieres telle compoſition que vous aurez, & faites-les prendre de cette façon: ayez l'attention de ne jamais emplir les ſarbotieres de compoſition, il faut tout-au-plus qu'elles ſoient au deux tiers ou à la moitié, parce qu'il eſt plus facile pour les faire prendre & les travailler que lorſqu'elles ſont pleines.

Faites piler de la Glace, il en faut par chaque ſeau douze ou quinze livres, ſelon comme la compoſition eſt graſſe, ou la quantité que vous en avez: s'il y en a peu, il faut moins de glace, parce qu'elle prend plus vîte; de

même du ſel ou ſalpêtre, on ne peut pas dire la quantité au juſte qu'il en faut, par la raiſon que le tems influe à l'opération. Vous remarquerez, comme je l'ai déja dit, lorſque le tems eſt orageux, neigeux, pluvieux, que les glaces ne prennent pas aiſément; ce qui fait qu'il faut plus de ſel ou ſalpêtre : mais ſi le tems eſt ſec, froid ou chaud, les glaces prennent plus vîte, il faut moins de ſel ou ſalpêtre.

Il y a auſſi à obſerver les compoſitions graſſes, ce qui conſomme plus de glace, de ſel ou ſalpêtre. Je traiterai de cela à ſon Article.

Revenons à la glace. Lorſqu'elle eſt pilée, il faut en mettre dans le fond de vos ſeaux deux pouces; mettez par-deſſus un peu de ſel ou un demi-doigt de ſalpêtre : poſez votre ſarbotiere ſur cette glace, & continuez de mettre

par lit de la glace, du ſel ou ſalpêtre à l'entour de la ſarbotiere jusqu'au bord du ſeau.

Bien des Officiers mêlent le ſel ou ſalpêtre avec la glace avant que de garnir le ſeau : cette façon n'eſt pas la meilleure, parce que le choc des deux parties ſe fait trop promptement ; & lorſque l'on met le mêlange dans les ſeaux, l'action du froid eſt diminuée, & ne produit plus le même effet, comme de mettre la glace & le ſel par lits. M. de Réaumur l'a fait remarquer, *Mémoires de l'Académie, année 1734, page 194.*

Il le fait bien, mais comme la compoſition, qui eſt dans la ſarbotiere, ne reçoit pas la fraîcheur pour ſe congeler auſſi promptement que la glace & le ſel produiſent l'action du froid, la diſſolution eſt faite avant que la compoſition ait reçu le premier degré de froid.

Il arrive même que lorſqu'elle commence à prendre, le mêlange ne produit plus de froid, & qu'il faut rafraîchir de ſel ou ſalpêtre & de glace, pour achever la parfaite congelation, ſur-tout lorſque les compoſitions ſont graſſes.

L'effet eſt bien different, en mettant le ſel & la glace par couches, le choc eſt plus lent, & la compoſition reçoit par degrés l'action du froid, & ſe congele plus facilement.

Mettez donc votre glace par lits avec le ſel ou ſalpêtre, vos ſeaux bien garnis, laiſſez-les tranquilles cinq ou ſix minutes : après ce tems, tournez environ dix minutes ou un quart-d'heure avec vîteſſe & à tour de bras, & par ſecouſſes en lâchant la main.

Après ce tems, ouvrez votre ſarbotiere, mais avant eſſuyez bien le bord du couvercle & le

bord du ſeau, crainte qu'en l'ouvrant il n'entre de l'eau ſalée, à quoi il faut prendre garde. Après cette attention, ouvrez la ſarbotiere, & voyez ſi la congelation ſe forme, ce que vous connoîtrez par une croûte qui s'eſt formée aux parois de la ſarbotiere avec la houlette; détachez cette croûte, & refermez la ſarbotiere; continuez de tourner dix minutes ou un quart-d'heure; rouvrez pour la ſeconde fois, & redétachez la compoſition & la travaillez, c'eſt-à-dire, de bien mêler ce qui eſt pris avec ce qui ne l'eſt pas; en écraſant avec le dos de la houlette; mettez à ceci de l'adreſſe, travaillez la compoſition de la main droite, & faites tourner la ſarbotiere de la main gauche, l'habitude vous rendra adroit.

Si vous voyez que votre compoſition eſt preſque priſe, c'eſt là le moment de rendre votre glace

parfaite par le travail, parce que vous forcez les différentes matieres qui composent ces glaces à perdre toutes à la fois leur mobilité.

Ces glaces étant composées de différentes choscs, ce que nous appellons *hétérogènes*, & qui entrent dans les compositions des fruits qui ont beaucoup d'acide, comme le citron, la groseille, l'épine-vinette, & même dans la composition du fruit doux, on est obligé de mettre du citron pour relever la fadeur du fruit.

Si au contraire vous voyez que votre composition ne prenne pas ferme, rafraîchissez de sel ou salpêtre & de glace, que votre seau soit bien plein.

Il arrive souvent que les compositions étant grasses par la cuite du sucre, lorsque vous voulez des glaces moëlleuses, on est obligé de les rafraîchir deux, trois & quatre fois.

Mais aussi observez que la premiere fois que vous ouvrirez la sarbotiere, après l'avoir tournée un quart-d'heure, comme je l'ai dit ci-devant, si vous voyez que votre composition ne commence point à se congeler aux parois de la sarbotiere, c'est qu'elle est trop grasse, c'est-à-dire, trop chargée de suc acide, ou qu'il y a trop de sucre.

Vous pouvez remédier de cette façon : il faut avoir de l'eau, dans laquelle vous aurez mêlé un peu de sucre cuit au petit lissé. (*Voyez* Sucre cuit au petit lissé, *page 65.*) Pour les raisons que j'ai citées, prenez-en un grand verre, selon la quantité de composition que vous avez, délayez dans cette eau deux ou trois cuillerées de la composition ; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans la sarbotiere, remuez le tout pour incorporer ce que vous mettez

avec ce qui a déja reçu un certain degré de froid ; bouchez la ſarbotiere forcée de ſel ou ſalpêtre, & tournez à tour de bras.

Si pourtant le haſard faiſoit qu'elle ne prenne pas encore bien, reprenez deux ou trois cuillerées de la compoſition, la mettez dans un demi-verre de la même eau, délayez-la bien comme la premiere fois, & bouchez la ſarbotiere, forcez de ſel ou ſalpêtre.

Quand même la compoſition ſeroit à moitié priſe, ſi vous voyez qu'elle ne prenne pas tout-à-fait, vous pouvez mettre un peu de cette eau pour l'achever de faire prendre, pourvu que vous mêliez bien le tout enſemble, pour que l'eau ne ſe glace pas trop promptement par l'action du froid qu'elle reçoit avec violence : ce n'eſt qu'aux glaces de fruits, de vins, de liqueurs, qu'on peut remédier

avec de l'eau, & jamais aux crêmes.

Après avoir fait ce que j'ai dit, certainement la composition prendra, parce que j'ai marqué la façon de les faire assez juste, pour qu'un verre d'eau puisse remédier à celles qui seront trop grasses.

Mais il est un autre inconvénient, c'est que souvent on fait les compositions trop maigres, trop claires, pas assez nourries de sucre ou de fruit ; & par cette raison, lorsque la congelation est faite, elle se trouve seche, sablonneuse : ce que l'on connoît aisément en la touchant avec la houlette ; elle ne se colle pas après, ni ne file ; elle se sépare sans peine, & au coup-d'œil elle est grumeleuse.

Vous pouvez remédier de cette maniere : goûtez votre composition, & vous sentirez qu'elle n'est pas assez sucrée, ou le sucre trop clair, qui est la seule cause de

ſa ſéchereſſe, prenez du ſucre cuit à la plume, (*voyez* Sucre cuit à la plume, *page 67.*), & mettez-en un peu dans votre compoſition dans le milieu, & ravaillez ce ſucre tout doucement, pour qu'il ſe mêle bien avez la compoſition. Goûtez votre compoſition; ſi elle n'eſt pas aſſez graſſe & moëlleuſe, remettez du ſucre, comme vous avez déja fait; & s'il en faut davantage, mettez-en juſqu'à ce que votre compoſition ſoit bien graſſe & moëlleuſe: ce n'eſt qu'aux glaces de fleurs, fruits, vins & liqueurs que l'on peut remédier avec du ſucre clarifié, & jamais aux crêmes; malgré cela ne les ſucrez pas trop pour les faire plus graſſes: ce n'eſt pas la quantité du ſucre qui les rend bonnes, c'eſt la juſteſſe de ſentir le mêlange des compoſitions & de ſucre à propos de certains fruits,

qui ſont plus doux les uns que les autres ; ce qui fait qu'il faut bien faire attention en faiſant les compoſitions.

Voilà tous les inconvéniens qui peuvent arriver en faiſant prendre les glaces, lorſqu'elles ſont priſes tout-à-fait : ſi vous ne les ſervez pas tout de ſuite, il faut les relever à l'entour de la ſarbotiere, c'eſt-à-dire le long de la paroi, pour qu'elles ſe ſoutiennent priſes, comme étant l'endroit le plus froid, ſi c'eſt des glaces de fruit ; mais ſi c'eſt des glaces de crême, il faut les mettre en pelotte au milieu de la ſarbotiere qu'elles ne touchent pas aux parois, elles ſe ſoutiendront priſes ſuffiſamment : de fruit ou de crême ; rebouchez votre ſarbotiere, lâchez un peu d'eau, mettez de la glace & du ſel ou ſalpêtre bien à l'entour ſur le couvercle, ſi le tems eſt humide ; & un torchon par-deſſus le

tout, & laissez tranquille jusqu'au moment du service : si vous êtes long-tems à les servir, prenez garde qu'elles ne fondent, parce qu'il ne vous seroit pas possible de les faire reprendre, & sur-tout celles de fruit : tenez vos tasses toutes prêtes, & un moment avant de les servir, travaillez vos glaces pour les bien mêler, crainte qu'il ne se soit fait une croûte plus dure aux parois que dans le milieu.

Pour dresser vos glaces, vous les prenez avec une cuiller à ragoût, vous en formez comme un œuf, & avec une cuiller à bouche vous faites tomber la glace dans les petits gobelets : il faut qu'elle soit dressée en pointe le plus proprement qu'il vous sera possible.

Si vous ne voulez pas servir vos glaces en tasses que vous vouliez les mouler, *voyez* l'Article suivant, il vous expliquera la

maniere de les mouler, & tout ce qu'il faut pour le faire; il vous eſt même plus commode pour ſervir d'avoir des glaces moulées qu'en taſſes, parce que le tems de les dreſſer dans des gobelets eſt bien plus long que de tirer des fruits de la cave, cela eſt bien plus facile & plus prompt.

GLACES MOULÉES.

Maniere de les faire.

Glace moulée, ou fruit glacé, c'eſt la même choſe, c'eſt-à-dire, qu'avec la même compoſition que l'on a fait congeler dans une ſarbotiere, on peut donner, par le moyen des moules de plomb ou de fer-blanc, la forme & figure de toutes ſortes de fruits, comme ananas, fraiſes, framboiſes, abricots, pêches, prunes, poires, verjus, cédras & autres. Il faut avoir

pour cet effet des moules de plomb ou de fer-blanc, qui ont la même forme que les fruits que vous voulez mouler : de tous les fruits vous pouvez en mouler en cannelon, en fromage, ce que nous appellons *fromage glacé*, de fruit ou de crême.

Exemple.

Pour faire des pêches glacées, il faut préparer une composition de pêches, la faire congeler comme pour servir en tasse ; & lorsqu'elle est à ce point, emplissez des moules qui aient la forme de pêche, & vous aurez des pêches glacées.

De tous les fruits c'est de même, vous pouvez mouler toutes les compositions qui sont marquées pour glacer.

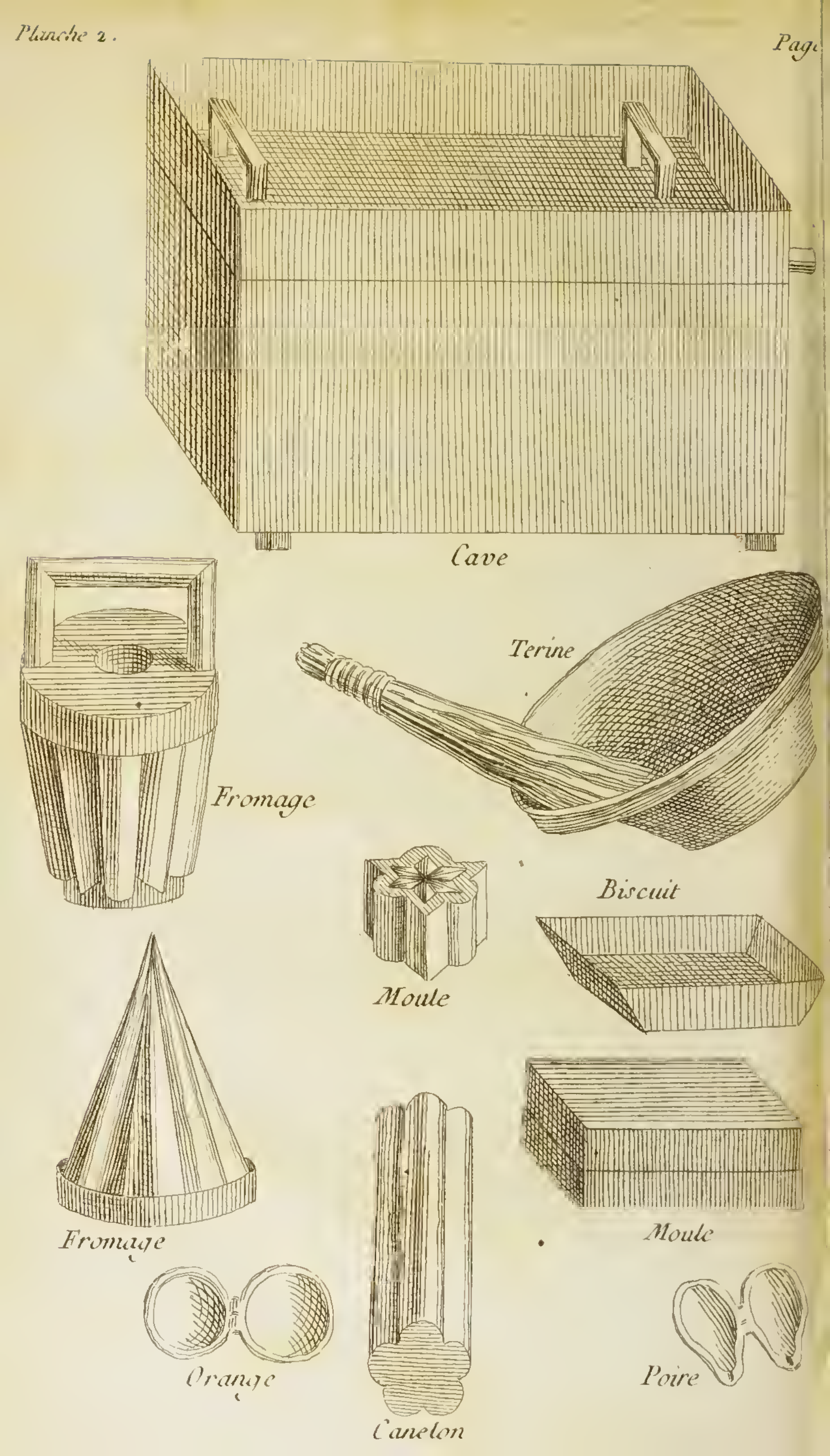
Les fromages glacés se font de même ; mais c'est la composition que l'on met dans le moule qui

donne le nom. Si vous mettez de la composition de fraise dans un moule à fromage ou cannelon, ce sera un fromage ou cannelon de fraise : si vous y mettez de la composition d'ananas, ce sera un fromage d'ananas, ainsi que des autres fruits, comme de groseilles, de citrons, d'oranges, & tous autres.

De même que des crêmes, selon la crême que vous mettrez dans les moules à fromage, vous nommerez votre fromage.

Comme fromage à la vanille, au cacao, au houacaca, aux pistaches, aux amandes, aux avelines, ainsi des autres compositions que j'ai marquées pour glacer : lorsque ces compositions sont prises comme pour servir en tasses, vous les mettrez dans les moules à fromages, & les ferez reprendre, comme il va être dit, & vous aurez le fromage que vous desirez.

Ainsi


Cave
Terine
Fromage
Biscuit
Moule
Fromage
Moule
Orange
Poire
Canelon

Ainſi pour mouler tout ce que vous voulez, c'eſt la même façon, ſoit des fruits, des cannelons, des fromages, des biſcuits, des tablettes, & généralement pour pour toutes ſortes de moules, grands comme petits, demande le même ſoin.

Il faut avoir pour mouler un baquet, ou un ſeau qui ſoit percé d'un trou en-bas, pour que l'eau que la glace produit puiſſe couler, parce que la compoſition reprend plus vîte & plus ferme que lorſque le baquet ou le ſeau n'eſt pas percé.

Il faut avoir une boëte de fer-blanc (*Planche II.*), ce que nous nommons *cave à glace*, de forme ronde ou quarrée, qui eſt néceſſaire pour mettre les fruits, fromages ou cannelons, & tous autres moules. Rafermir à meſure que vous les retirez des moules, & les maintenir bien fermes juſ-

qu'au moment de les ſervir ; & même ſi vous donnez à vos fruits leur couleur naturelle avec différentes couleurs dont je donnerai la préparation. *Voyez* Couleurs, *page 98*. En les mettant dans cette cave, la fraîcheur qu'ils reçoivent forme deſſus un frimat ; ce qui fait un velouté comme le fruit l'a naturellement ſur l'arbre.

En outre il ne ſeroit pas poſſible de vous en paſſer, parce que le tems de tirer les fruits, cannelons ou fromages des moules, les premiers ſeroient fondus, que les autres ne ſeroient pas prêts ; & il ne ſeroit pas poſſible de les ſervir.

Faites faire cette cave comme vous voudrez, ronde ou quarrée ; il faut à cette cave un couvercle, & à ce couvercle un rebord de deux pouces pour pouvoir mettre de la glace, du ſel ou ſalpêtre, pour avoir la fraîcheur égale, deſ-

ſus comme à l'entour. *Voyez Planche II.*

Faites placer à ce couvercle une goulote pour que l'eau qui ſe forme de la glace puiſſe couler, & ne pas tomber dans la cave, lorſque vous ôtez le couvercle pour tirer vos fruits, que cette goulote ſoit longue d'un pouce ou deux, cela ſuffit.

Il faut faire placer dans cette cave un ou deux contrefonds, ce qui forme des étages pour placer vos fruits, cannelons ou fromages, parce que ſi vous mettez tous l'un l'un ſur l'autre, le fond ſeroit écraſé : il eſt bien poſſible de mettre des choſes légeres les unes ſur les autres, mais non pas une grande quantité.

Il faut à cette cave un baquet de la même forme que la cave; mais il faut les proportions à ce baquet, c'eſt-à-dire qu'il ſoit de tous les côtés plus large que la cave

de deux pouces deſſus deſſous, & à l'entour pour pouvoir mettre la glace, le ſel ou ſalpêtre.

Si c'eſt une boëte quarrée, gaudronnez les fentes pour qu'elle puiſſe tenir l'eau, faites fondre dans un pot de terre de la poix raiſine, mêlez un quart de ſuif; quand le tout ſera bien fondu, avec un pinceau vous boucherez les fentes de la boëte, & elle contiendra l'eau que produit la glace.

Je crois en avoir aſſez dit ſur tout ce qui eſt néceſſaire pour mouler les fruits, cannelons, fromages, & tout autre moule de fer-blanc ou de plomb. Il faut dire la maniere de les mouler.

Maniere de mouler.

Faites prendre dans une ſarbotiere telle compoſition que vous voudrez, lorſqu'elle ſera bien

prise au point de la servir en tasse, c'est-à-dire, ni trop seche, ni trop grasse ; faites un lit de glace pilée dans le fond du baquet ou seau que vous avez destiné à mouler, poudrez par-dessus cette glace du sel ou salpêtre ; ensuite emplissez les moules de la congelation, enfoncez-la avec une cuiller à bouche, pour qu'elle s'imprime & prenne la forme & figure des moules.

Tenez les moules avec un torchon, la chaleur de la main échauffe & fait fondre la congelation ; emplissez tous vos moules un peu plus que pleins pour démouler, cela est plus facile, par la raison que vous pressez le moule entre vos mains après que vous l'avez trempé dans l'eau tiede, & que ce pressement fait décoller le fruit, cannelon ou fromage de son moule : hors que si le couvercle portoit sur l'autre partie du moule, cela ne se-

roit pas d'effet ſur la compoſition; ſi c'eſt des moules à couvercle, appuyez ferme deſſus, ce qui le fait ouvrir plus facilement.

Fermez le moule lorſqu'il eſt, comme j'ai dit, un peu plus que plein, enveloppez-le de papier, & placez-le ſur le lit de glace, & poudrez du ſel ou ſalpêtre deſſus pour qu'il ſe trouve entre deux ſels ou ſalpêtres; mettez par-deſſus de la glace bien pilée, & continuez ainſi de mouler tout ce que vous avez à mouler : lorſque le premier rang ſera placé, mettez-en un au ſecond, en mettant toujours les moules entre deux ſels ou ſalpêtres & de la glace pilée.

Lorſque tous les moules ſeront pleins & placés dans le baquet, entaſſez bien la glace pour qu'il n'y ait point de vuide nulle part, vous mettrez un lit de ſel ou ſalpêtre par-deſſus la glace, & un ou deux torchons pour que le

froid ſe concentre dans le baquet ou ſeau.

Si les moules ſont petits, laiſſez-les deux heures dans le mêlange de glace : s'ils ſont gros, c'eſt-à-dire de fromage, il faut les y laiſſer trois heures, & ſur-tout ſi c'eſt des compoſitions de fruits, avec leſquelles vous avez empli les moules à fromages, parce que ces compoſitions ſont plus difficiles à faire reprendre. Si vous empliſſez vos moules d'une compoſition de crême, pour-lors il faut les laiſſer moins de tems, c'eſt-à-dire deux heures, parce que ces compoſitions prennent plus facilement.

De plus, comme je l'ai déja dit, le tems influe beaucoup, reglez-vous là-deſſus, de même ne moulez pas que la compoſition ne ſoit bien priſe ; elle reprend plus vîte, & l'on eſt plus ſûr de la réuſſite de ces moules.

Une demi-heure avant que vous deviez démouler, mettez la cave de fer-blanc à la glace, comme vous mettez une ſarbotiere, de la glace, du ſel ou ſalpêtre; tout à l'entour & ſur le couvercle, pour que la cave reçoive de tous côtés l'action du froid également.

Au moment que vous devez retirer les moules de la glace, faites chauffer de l'eau, il la faut tiede, & la mettez dans une terrine ; ôtez les moules de la glace ; ôtez le papier qui les enveloppe, & les trempez dans cette eau tiede, & tout de ſuite dans l'eau fraîche ; ſerrez le moule entre vos mains, ou appuyez deſſus le couvercle, ce qui le fait ouvrir facilement : ouvrez enſuite le moule ; & ſi le fruit, cannelon ou fromage, ne ſortoit pas de l'autre moitié du moule, n'y mettez pas les doigts ; enfoncez la

lame d'un couteau dans le fruit ou fromage, la lame ſur ſon plat, & de biais dans le moule; vous aiderez, en ſoulevant, le fruit ou fromage à ſortir; mettez tout de ſuite ces fruits, cannelons ou fromages, ſur du papier, & placez-les dans la cave qui doit être comme une glaciere, refermez la cave & couvrez-la de glace.

Cette façon eſt générale pour tous les moules, petits comme grands, c'eſt plus ou moins de tems qu'il faut.

Laiſſez vos fruits, cannelons ou fromages, dans la cave juſqu'au moment de les ſervir; & lorſque le deſſert eſt ſervi, vous placez vos fruits ſymmétriquement ſur des aſſiettes.

Si c'eſt des fruits, mettez deſſous des feuilles de vigne ou d'oranger.

Si ces eſpeces de fruits ont une

queue, vous leur en ferez avec de petites branches d'oranger, & laiſſez quelques feuilles, après cela garniſſez vos fruits, vous enfoncerez cette queue à l'endroit que le fruit l'a naturellement.

Si c'eſt un ananas, vous lui mettrez ſa couronne que l'on dégarnit de quelques feuilles, pour être moins touffue, on enfonce une petite brochette dans la couronne, & l'autre bout dans le fruit, ce qui la fait tenir droite.

Si c'eſt des fromages, cannelons, biſcuits, tablettes, vous les mettrez ſur des aſſiettes, point de feuilles deſſous, & ſervez.

COULEURS.

Quoique je donne la maniere de peindre & de colorer les fruits glacés, c'eſt-à-dire, leur donner la couleur naturelle, comme ils l'ont avant leurs congelations, il eſt

bon d'avertir que les fruits peints ne plaiſent qu'à la vue, & non au goût, parce que les Maîtres craignent que l'on y ait employé de mauvaiſes couleurs, attendu qu'il y en a quantité qui ſont conſidérées comme poiſon, ce qui fait qu'on ne prend les glaces peintes qu'avec appréhenſion.

Je conviens que c'eſt un coup-d'œil bien agréable dans un repas que de voir les fruits peints avec des couleurs reſſemblantes à celles qu'ils ont naturellement, & que par l'art on imite ſi bien la nature.

Il eſt très-gracieux pour le Maître, comme pour l'Officier, d'avoir un beau ſervice de ces précieuſes congelations, mais auſſi il ne faut point flatter la vue & répugner le cœur; ce qui eſt fait pour manger, doit inſpirer du deſir, & non pas de la crainte.

Malgré tout cela, je donne la

maniere de préparer les couleurs, pour que le Lecteur ne ſoit point dans l'embarras, ſi l'on lui demande des fruits glacés & peints au naturel.

Uſtenſiles pour les couleurs.

Il faut avoir des pinceaux dont le poil ne ſoit ni trop doux, ni trop dur, un vaſe dans lequel il y aura de l'eau pour les laver chaque fois que vous les changerez de couleurs, ou diminuerez les teintes.

Les couleurs que l'on emploie ordinairement ſont le carmin, la gomme-gutte, ou la pierre ſafrannée, l'indigo, le ſucre brûlé, pour les crêmes quelquefois le chocolat.

On ſe ſert bien de cochenille, mais le carmin vaut mieux, il fait les teintes plus belles.

Délayez les couleurs ſéparé-

ment dans des ſoucoupes ou aſſiettes avec un peu d'eau & de ſucre cuit au liſſé, (*voyez* Sucre cuit au liſſé, *page 66*.) parce que l'eau toute pure s'imbibe trop dans les fruits.

Lorſque vous retirez vos fruits des moules, c'eſt le moment de les peindre; imitez le plus qu'il vous eſt poſſible les couleurs qu'ils ont naturellement, adouciſſez les demi-teintes en rendant les couleurs plus claires.

Couleur verte.

Elle ſe fait avec de l'indigo & de la gomme-gutte : cette couleur ſert à donner le verd aux pêches, aux poires & aux prunes de reine-claude.

Couleur jaune.

Vous faites cette couleur avec la gomme-gutte, qui vous ſert

pour les citrons, les cédras, les coings, & quelques poires.

La couleur jaune, mêlée avec du carmin, sert à peindre les oranges; on peut se servir de même de la pierre safranée.

Carmin.

Le carmin sert pour les pêches, les abricots, & tous les fruits qui ont une peau rouge d'un côté.

Il sert de même à faire les violets pour les prunes : pour cet effet, on le mêle par gradation avec de l'indigo, ce qui fait les couleurs violettes.

Sucre brûlé ou chocolat.

On se sert de sucre brûlé pour donner les bruns, par exemple, comme les truffes; le chocolat ne sert que dans les très-bruns.

Crême fraîche.

La crême ſert à donner aux fruits cette fleur qu'ils ont lorſqu'on les cueille ; par exemple, les prunes, les pêches, les abricots.

Verd d'Epinards.

Faites blanchir des épinards, & retirez-les enſuite à l'eau fraîche ; preſſez dans un torchon pour en tirer toute l'eau : pilez ces épinards, & paſſez-les au-travers d'un tamis bien ſerré avec une cuiller de bois, ſervez-vous de ce verd pour donner les couleurs à d'aucune crême.

Voilà toutes les couleurs & uſtenſiles pour peindre les fruits : il faut, comme je l'ai dit, les peindre lorſqu'on les ſort des moules ; & ſitôt qu'ils ſont peints,

les placer dans la cave à glace ; il ſe forme deſſus un frimat, qui leur donne la parfaite reſſemblance du naturel : voilà tout ce que je peux dire ſur la façon de les peindre.



GLACE OU CONGELATION.

Maniere de les composer.

GLACE DE FLEURS D'ORANGE.

SI c'eſt en Eté, épluchez de belles fleurs d'orange fraîche cueillies, mettez-les dans un vaſe, jettez deſſus du ſucre tiede cuit au liſſé; *voyez* Sucre cuit au liſſé, *page 66*. Couvrez bien le vaſe, pour que l'odeur ne s'évapore pas: laiſſez infuſer trois ou quatre heures, jettez enſuite le tout ſur un tamis pour en tirer tout le ſucre, duquel vous vous ſervirez pour faire vos glaces: s'il porte trop le goût de fleur d'orange, mêlez-le avec d'autre ſucre pour rendre le goût plus léger; ajoutez-y un jus de citron

& un peu d'eau pour couper le ſucre, & rendre la compoſition plus facile à prendre : accordez ce goût, il eſt très-agréable, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Autre maniere.

Epluchez & faites blanchir de la fleur d'orange de cette façon.

Mettez de la fleur d'orange dans une poele avec beaucoup d'eau ſur un feu ardent ; lorſqu'elle aura fait huit ou dix bouillons, changez-la dans d'autre eau bouillante que vous tiendrez toute prête ſur un autre fourneau : il faut changer la fleur quatre fois, pour lui ôter toute l'âcreté ; mettez chaque fois un jus de citron ou un peu d'alun de roche, pour la conſerver blanche : continuez

de la faire blanchir dans la quatrieme eau ; vous connoîtrez ſi elle eſt blanchie ; lorſque vous pouvez l'écraſer facilement entre vos doigts.

Retirez-la à l'eau fraîche, changez-la d'eau trois ou quatre fois ; laiſſez-la refroidir dans la derniere, elle ſera très-blanche & point âcre : la fleur étant froide, mettez-la égoutter & paſſez-la ſur un tamis à glace ; ſervez-vous de cette marmelade pour les glaces, mettez du ſucre très-léger, coupez de moitié d'eau, que la fleur ne porte pas trop : le goût eſt agréable & joli, mais il faut qu'il ſoit modéré par le ſucre ; repaſſez le tout au tamis, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si c'eſt en Hiver : il faut de bonne marmelade de fleurs d'orange qui n'ait pas le goût de vieux, délayez-

la avec du ſucre coupé de moitié d'eau tiede, ajoutez un peu de jus de citron, rendez ce goût de fleurs d'orange très-léger, paſſez le tout au tamis de ſoie, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

GLACE DE ROSE.

Il faut les roſes fraîche cueillies, les effeuiller & les mettre dans un vaſe que l'on puiſſe bien boucher, comme une ſarbotiere; jettez deſſus du ſucre cuit au liſſé. *Voyez* ſucre au liſſé, *page 66*. Bouchez bien le vaſe, & laiſſez infuſer douze heures; enſuite paſſez ce ſucre ſur un tamis, & vous en ſervez pour faire les glaces: ſi le ſucre eſt trop cuit, ajoutez un peu d'eau avec un peu de carmin, pour donner une couleur roſe à la compoſition, faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace,

maniere de faire prendre, *page 74*. Cette glace eſt très-agreable.

GLACE DE VIOLETTE.

Epluchez de la belle violette fraîche cueillie; pilez-la & paſſez-la au tamis à glace; faites lui faire un bouillon très-léger dans du ſucre; coupé de moitié d'eau, repaſſez le tout au tamis une ſeconde fois, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

GLACE DE SUREAU *ou* DE MUSCAT.

Faites une infuſion de ſureau dans de l'eau bouillante; & de cette infuſion avec du ſucre au liſſé, (*voyez* Sucre au liſſé, *page 66*); & de cette infuſion avec du ſucre au liſſé, (*voyez* Sucre au liſſé, *page 66*), faites la compoſition, & faites prendre comme il eſt dit.

Voyez Glace, maniere de faire prendre, *page 66.*

ANANAS.

Ananas, fruit nommé le *Roi des fruits*, tant par sa saveur délicieuse qui surpasse celle de tous ceux qui nous sont connus, que par une espece de couronne de feuilles, qui est placée sur la cime, marque de royauté ; quoiqu'on ne puisse comparer l'ananas, l'on peut dire avec assûrance que sa saveur tient du goût de fraise, framboise, abricot, pêche, muscat, il ressemble à tous ces goûts sans en avoir aucun de défini.

Cette plante, dit-on, fut apportée des Indes Orientales dans celles Occidentales : elle nous a été inconnue jusqu'au dix-septieme siecle, que différens Voyageurs en apporterent toute confite, pour prouver toutes les agréables descriptions qu'ils en avoient

faites dès leurs premiers voyages. Mais il n'y eut des preuves certaines de ſon excellence que lorſqu'on apporta du plant en Europe, encore fut-il long-tems ſans rapporter fruit. M. Lecour de Leyde eſt le premier qui l'ait cultivé avec ſuccès.

Il fut dit pour-lors par des perſonnes qui ont vécu dans les différentes contrées où on les cultive, que les ananas de France étoient plus petits qu'aux Indes, mais d'un goût auſſi agréable, pourvu qu'ils fuſſent mangés en parfaite maturité.

Le tems de la maturité des bons ananas eſt depuis le mois de Juillet juſqu'au mois d'Octobre. Ce fruit eſt mûr lorſqu'il répand une odeur douce & forte, & qu'il cede ſous les doigts ; il faut le cueillir lorſqu'il répand cette odeur douce qu'il ne conſerve que trois ou quatre jours, ſi on le veut manger

parfait, il ne faut pas le garder plus long-tems, parce qu'il perd ſon goût & parfum.

Glace d'Ananas.

La rareté de ce fruit & ſon bon goût le rendent précieux.

L'ananas eſt meilleur à prendre en glace, qu'à le manger dans ſon naturel : le ſucre, le citron & l'ananas font enſemble un agréable mêlange ; ces trois choſes bien proportionnées font des glaces parfaites.

Il faut prendre les ananas pour faire les glaces comme on peut les avoir, rarement en a-t-on à choiſir : ſi on le peut, choiſiſſez les mûrs, ce que vous connoîtrez en les pouſſant au doigt ; s'ils fléchiſſent, ils ſont mûrs, de même lorſqu'ils ont beaucoup de parfum, tel qu'il eſt dit ci-deſſus : ſouvent ils ſont mûrs par fermentation, ils ne ſont pas ſi

ſi bons que lorſqu'ils mûriſſent ſur pied.

Un ananas de groſſeur ordinaire fait quinze à dix-huit taſſes de glace : rapez l'ananas ſur une rape bien échaudée, un tamis à glace deſſous, & une terrine deſſous le tamis : l'ananas étant rapé, faites-le paſſer ſur ce tamis avec une cuiller ; ce qui ne pourra paſſer, il faut le piler avec du ſucre en poudre, & continuez de le paſſer juſqu'à ce qu'il ne reſte que peu de filandres ; jettez trois ou quatre cuillerées d'eau ſur ces filandres pour en tirer toute la ſaveur. Selon comme l'ananas eſt mûr vous employerez le ſucre ; s'il eſt mûr, mettez le ſucre au liſſé froid. *Voyez* Sucre au liſſé, *page 66*. S'il n'eſt pas bien mûr, mettez le ſucre au liſſé chaud ; d'une façon ou d'autre il faut le ſucre au liſſé ; ajoutez à la compoſition un jus de citron ou deux, ſi l'ana-

nas est bien mûr, ce qui fera sortir le goût & rendra la congelation excellente : quand vous croirez la composition bien, ni trop épaisse, ni trop claire, suffisamment sucrée, repassez-la au tamis pour bien mêler le tout ensemble, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Il y a des Officiers qui donnent quelque bouillon à l'ananas avec du sucre, mais je suis certain que le feu change le goût de l'ananas au point de n'être plus reconnoissable : ainsi si l'on veut suivre cet usage, l'on est libre ; mais la premiere façon est la meilleure, suivez mon principe.

En Hiver.

Prenez de la bonne marmelade d'ananas ; il faut la détremper avec de l'eau chaude, qu'elle ne soit point trop claire, ni trop

épaiſſe ; ajoutez-y un jus de citron pour donner plus de ſaveur à l'ananas ; paſſez le tout au tamis pour qu'ils ſe mêlent bien enſemble, goûtez-la ſi vous trouvez qu'il n'y ait pas aſſez de ſucre ou de citron, remettez-en & faites prendre.

GLACE DE CÉDRAT.

Pour douze ou quinze taſſes de glace, il faut un cédrat un peu gros ou deux petits, choiſiſſez-les de bonne odeur, bien fermes, point tachés ; zeſtez finement le cédras, & n'en perdez pas, attendu qu'il n'y a que le zeſte qui donne le goût, mettez-le à meſure dans du ſucre froid cuit au liſſé. *Voyez* Sucre cuit au liſſé, *page 66*. Comme le cédrat n'eſt pas uni, zeſtez-le bien dans les creux, malgré cela ne l'entamez pas trop avant, parce que le blanc porte à l'amertume.

Laiſſez ce zeſte infuſer cinq ou ſix minutes au plus dans le ſucre ; au bout de ce tems, paſſez-le au tamis, & dans ce ſucre mettez ſept ou huit jus de citron & un demi-verre d'eau : accordez bien ce mêlange, & vous aurez de bonne glace.

Paſſez le tout au tamis de ſoie pour bien mêler enſemble, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*. Il arrive ſouvent qu'elles ne prennent pas facilement, parce que l'acide du citron & le gras du ſucre en empêchent : mais j'ai marqué à l'Article de faire prendre, la maniere de les dégraiſſer, & l'on pourra par ce moyen très-bien réuſſir.

Les Italiens ſe ſervent de marmelade de cédras pour faire leurs glaces qu'ils délayent avec de l'eau : on pourroit y ajouter un jus de citron ; mais de faire les com-

positions avec le fruit crud, le goût en est plus fin : à Paris, on a des cédras toute l'année, ainsi je conseille de s'en servir au-lieu de marmelade, on réussira bien mieux avec le fruit.

ABRICOT.

On distingue de quatre sortes d'abricots : l'abricot précoce, c'est celui qui est le plus hâtif ; l'abricot d'espalier, c'est celui qui vient attaché au mur ; l'abricot plein vent, c'est celui qui vient en pleine terre à tous vents, il est préféré aux deux autres.

Les abricots violets sont les plus beaux & les meilleurs.

On voit dans des anciens Mémoires que ce fruit connu à Rome du tems de Pline, fut apporté d'Arménie.

Glace d'Abricot.

Comme ce fruit eſt gras, pâteux, charnu, ſujet à être cotonneux, il faut le choiſir bien mûr.

L'abricot qu'on nomme *plein-vent*, eſt celui qui a plus de goût, il eſt le meilleur pour les glaces.

Paſſez au tamis à glace des abricots : lorſque tout ſera paſſé, mettez du ſucre au petit liſſé, (*voyez* Sucre cuit au petit liſſé, *page 65.*) Ce fruit étant pâteux, il faut le ſucre très-léger ; goûtez la compoſition crainte d'en trop mettre, ajoutez-y un jus de citron ou deux, ſi les abricots ſont bien mûrs, ce qui rendra le goût d'abricot plus fin & plus agréable.

Il faut piler les noyaux & les amendes, les faire tous deux infuſer dans du ſucre chaud, & vous mettrez cette infuſion dans la compoſition, ce qui lui donnera un

goût de noyau très-agréable, & faites prendre comme il eſt dit. (*Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.) Si vous voyez que la compoſition ſoit par trop épaiſſe, mettez un peu d'eau chaude; ſi les abricots ne ſont pas bien mûrs, mettez-les dans du ſucre très-léger, & donnez-leur quelques bouillons, enſuite les paſſer comme il eſt dit ci-devant, & les finir de même.

En Hiver.

Prenez de bonnes marmelades d'abricots, détrempez-la avec de l'eau chaude & du ſucre au petit liſſé, ajoutez-y du jus de citron pour ôter le goût de vieux ou de cuiſſon.

Pilez cinq ou ſix amandes ameres, faites-les infuſer dans du ſucre chaud, mettez cette infuſion dans la compoſition; ſi vous ac-

cordez bien ce mêlange, vous aurez des glaces aussi bonnes que dans la primeur du fruit, parce que l'amande amere donne le goût comme celle du fruit, & le citron lui donne plus de saveur; ce qui fait qu'il y a peu de différence.

CERISES.

Les premieres cerises furent apportées par Lucullus, de Cerasunte, Ville de Pont, après qu'il eut vaincu Mithridate, à ce que dit Pline; d'où vient qu'elles en portent encore le nom, en Latin *cerasum*.

Il y a plusieurs especes de cerises, la coularde à courtes queues, grosse, nommée la *Montmorency*, la cerise Royale ou d'Angleterre, la cerise griotte.

Glace de Cerise.

Il faut choiſir de bonnes cériſes bien mûres, point tournées, lavez-les, ôtez la queue & les noyaux qu'il faut piler, & faites-les infuſer dans du ſucre au petit liſſé chaud, (*voyez* Sucre au petit liſſé, *page 65*); mettez enſuite ces ceriſes dans du ſucre au liſſé pour leur faire faire un bouillon, paſſez-les enſuite ſur un tamis à glace : il faut tout faire paſſer hors la peau; mettez l'infuſion de noyaux dans cette colature, achevez de ſucrer le tout avec du ſucre très-léger, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

GLACE DE CITRON.

Il faut choiſir les citrons bien mûrs; lorſqu'ils ſont trop verds,

ils ont trop d'acide, de même qu'il faut prendre garde que le milieu ne ſoit pas noir ; c'eſt une mauvaiſe eſpece.

Huit citrons font dix-huit taſſes de glace : lavez-les bien, & eſſuyez-les pour ôter le goût d'emballage ; enſuite zeſtez quatre citrons, n'enlevez que la ſuperficie du zeſte, & mettez-les infuſer dans du ſucre cuit au liſſé froid. *Voyez* Sucre cuit au liſſé, *page 66*.

Laiſſez-les infuſer cinq ou ſix minutes au plus, & paſſez ce ſucre au tamis pour ôter le zeſte ; preſſez dans ce ſucre le jus des huit citrons, & mettez-y un demi-ſeptier d'eau & du ſucre cuit au petit liſſé ; paſſez le tout au tamis pour bien mêler le ſucre, l'acide & l'eau, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Quelquefois ces compoſitions

ne prennent pas facilement ; mais la façon d'y remédier est à l'Article *Faites prendre.* On peut mettre dans cette composition de la gelée de pommes, que l'on fait fondre sur un feu doux, & que l'on mêle ensuite dans la colature ; ce suc de pomme se mêle agréablement avec le citron, ce qui fait une glace très-gracieuse.

GLACE DE BERGAMOTTE.

La composition se fait comme celle de cédrat, (*voyez* Glace de cédrat, *page 115*) ; il ne faut se servir que du zeste, & non du jus : il faut quatre bergamottes pour un cédrat, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

GLACE DE BIGARADE.

Voyez Glace de cédrat, *page 115*, c'est la même maniere ; mais

il faut quatre bigarades pour un cédrat : on ſe ſert de bigarades de Provence, ou de bigarades qui viennent ſur nos orangers dans nos jardins ; des uns ou des autres, il ne faut pas ſe ſervir du jus.

GLACE DE BRUGNON.

Il faut choiſir les Brugnons bien mûrs ; c'eſt la même façon que les glaces de pêches, (*voyez* Glace de pêches, *page 134*) : mais s'ils ne ſont pas bien mûrs, il faut leur donner un bouillon.

GLACE DE CASSIS.

Le caſſis eſt une eſpece de groſeille à grappe, mais les grains ſont plus gros & de couleur noire : les glaces de caſſis ſe font comme la groſeille. *Voyez* Glace de groſeille, *page 130*.

GLACE DE COING.

Faites cuire des coings ſous la cendre, ils ont plus de goût que dans l'eau; de cette maniere, ils conſervent davantage leurs jus & parfum, les glaces en ſont meilleures.

Les coings étant cuits, il faut les éplucher, les paſſer au tamis à glace; tout étant paſſé, vous mettrez du ſucre au petit liſſé, (*voyez* Sucre au petit liſſé, *page 65*); & au-lieu d'eau un jus de citron: faites faire un demi bouillon, pour bien incorporer le tout enſemble, laiſſez refroidir & faites prendre, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) On peut faire cuire les coings au four, mais point dans l'eau.

GLACE D'ÉPINE-VINETTE.

La glace d'épine-vinette ſe fait

comme la groſeille. *Voyez* Glace de groſeille, *page 130*.

GLACE DE FRAMBOISE.

Il y en a de deux eſpeces, les rouges & les blanches : la glace de framboiſes ſe fait comme celle de fraiſe, (*voyez* Glace de fraiſe *ci-après*) ; mais très-communément on emploie la framboiſe avec la groſeille.

FRAISE.

Si l'ananas eſt nommé le *Roi des fruits*, on peut à juſte titre nommer la fraiſe la *Reine*, tant par ſon goût délicieux, que par ſon parfum agréable & ſa chair délicate : ſi elle étoit auſſi rare que l'ananas, & auſſi difficile à faire croître, elle ſeroit bien plus recherchée & chérie davantage, parce qu'il n'eſt pas poſſible de manger fruit plus parfait.

Il y a pluſieurs ſortes de fraiſes,

la rouge & la blanche que l'on cultive dans nos jardins, la fraiſe de bois & de montagne, la fraiſe de Chilly eſt généralement très-groſſe, on en a vu de la groſſeur d'un œuf de poule.

La fraiſe écarlate de Virginie, la fraiſe au bois d'Angleterre, ſont eſtimées par leur groſſeur, mais leur goût ne vaut pas celui des nôtres.

Glace de Fraiſe.

Il faut choiſir les fraiſes bien mûres & de bonne odeur, fraîche cueillies, elles ont plus de parfum : épluchez vos fraiſes, jettez-les dans de l'eau de puits bien fraîche pour ôter le ſable qu'elles peuvent avoir, ce qui rendroit les glaces croquantes ; retirez-les de l'eau tout de ſuite, laiſſez égoutter & paſſez-les ſur un tamis à glace, une terrine deſſous pour recevoir la marmelade ; tout étant paſſé, mettez du ſucre cuit au pe-

tit liſſé, (*voyez* Sucre cuit au petit liſſé, *page 65*) ; mettez-en peu, parce que la fraiſe porte ſon ſucre, ſi elle eſt bien mûre.

Vous pouvez faire cette compoſition plus épaiſſe & plus graſſe que tout autre fruit, parce qu'elle prend aiſément ; faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On fait ſouvent des glaces de fraiſes dans la primeur, tems où les fraiſes ne ſont pas bien mûres, & qu'elles n'ont pas ce même goût & parfum qu'elles ont dans la parfaite maturité.

Il ne faut pas les laver : ſi vous avez de la marmelade de ceriſe ou de framboiſe, mettez-en un peu, ce qui donnera bon goût.

Il y a des perſonnes qui mettent du jus de citron dans les compoſitions de fraiſes ; mais ce n'eſt pas le meilleur, il vaut bien mieux ſi le goût des fraiſes eſt fade, c'eſt-

à-dire, une mauvaiſe qualité de fraiſe, ou qu'elle ſoit vieille cueillie, y mettre un peu de jus de groſeille, au-lieu de citron, parce qu'il eſt tout-à-fait contraire au goût de la fraiſe, mais le jus de groſeille, dont l'acide eſt plus agréable, ſe mêle plus gracieuſement au goût de la fraiſe.

Glace de Grenade.

La grenade eſt un fruit gros comme une pomme de rambour, garni d'une couronne; ſon écorce eſt dure comme du cuir; elle eſt diviſée intérieurement en plusieurs loges remplies de grains entaſſés les uns ſur les autres, de belle couleur rouge. Les grenades ſouvent ne ſont pas bien bonnes en France, ce qui fait qu'elles ont le goût fade comme l'eau, mais celles des pays chauds ſont ſupérieures.

Egrenez des grenades, ne vous

ſervez que des bons grains, faites-les crever dans du ſucre très-léger, paſſez enſuite au tamis, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Pour que cette eſpece de glace ſoit bonne, il faut que les grenades le ſoient ; ce qui n'eſt pas aiſé de trouver, parce que, comme j'ai déja dit ci-deſſus, elles n'ont pas bon goût en France.

GLACE DE GROSEILLE.

De tous les fruits qui ont de l'acide, la groſeille eſt la meilleure, & d'un goût très-agréable. Il faut choiſir la groſeille groſſe, bien mûre, la laver & la faire crever dans une poële avec un peu d'eau ; paſſez ce jus ſur un tamis, & mettez dans ce jus du ſucre au liſſé, (*voyez* Sucre au petit liſſé, *page 65*) : ſucrez peu, parce que

le gras du ſucre & l'acide du fruit rendent la compoſition difficile à prendre, mettez à la Glace, (*voyez* Glace, maniere de prendre, *page 74*), forcez tout de ſuite de ſel ou de ſalpêtre ; ſi elles ne prennent pas, mettez, comme j'ai dit, un verre d'eau coupée d'un peu de ſucre.

GLACE DE GROSEILLES FRAMBOISÉES.

C'eſt la même préparation que les précédentes, mais il faut ajouter un tiers de framboiſes au jus de groſeilles : après qu'il eſt ôté du feu, faites enſuite paſſer le tout au tamis à glace, pour ôter les petits pepins des framboiſes, ſucrez à propos avec un ſucre très-léger, ce qui vous fera une glace très-eſtimée, & faites prendre.

La groſeille blanche s'emploie comme la rouge ; mais ſi l'on veut

la framboiſer, il faut y mettre de la framboiſe blanche ; ce qui arrive lorſque l'on veut faire des glaces marbrées.

GLACE DE LIME-DOUCE.

C'eſt un petit fruit odorant qui nous vient de Provence, dont le goût eſt fort agréable, lorſqu'on le ſçait proportionner avec du ſucre.

Il ne faut ſe ſervir que du zeſte, & non du jus, il n'a aucun goût : cette compoſition ſe fait comme celle de cédrat, (*voyez* Glace de cédrat, *page 125*) : ſix limes font le même effet qu'un cédrat.

GLACES D'ORANGES.

Les glaces d'oranges ſont les meilleures de toutes celles que l'on fait avec les fruits de Provence ; mais les oranges de Malte ſont ſupérieures à celles de Provence,

parce qu'elles ſont bien plus douces, & n'ont point d'acide : les uns ou les autres, il faut les choiſir d'une peau fine, point tachée ; elles ont plus de jus. Avant de les employer, il faut les laver, les eſſuyer, pour ôter le goût d'emballage ou de la cave, zeſter finement deux ou trois oranges dans du ſucre froid au liſſé, (*voyez* ſucre cuit au liſſé, *page 66*) ; laiſſez le zeſte infuſer cinq ou ſix minutes au plus dans ce ſucre : après ce tems paſſez au tamis de ſoie pour ôter le zeſte, enſuite vuidez vos oranges, exprimez-en bien le jus, & mettez-le dans le ſucre de l'infuſion ; jettez un peu d'eau ſur la chair de l'orange, pour en ôter tout le ſuc & la ſaveur ; achevez de ſucrer lorſque la compoſition ſera bien, paſſez-la au tamis de ſoie une ſeconde fois.

Si les oranges étoient bien mûres & très-douces, vous y met-

triez un jus de citron, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si la congelation eſt ſeche, graiſſez-la, comme il eſt dit, avec du ſucre au ſoufflé. *Voyez* Sucre cuit au ſoufflé, *page 67*.

Si vous voulez ſervir ces glaces en puits, c'eſt-à-dire dans l'écorce, il faut avoir ſoin, en les vuidant, de ne point les déchirer, ni les percer; conſervez-les, & ôtez bien toute la chair & les eſſuyez; lorſque la congelation eſt parfaite, empliſſez vos écorces & ſervez : c'eſt ce que l'on nomme des *puits glacés d'orange* ou *oranges en ſurpriſe*.

GLACES DE PÊCHES.

Ce fruit, qui commence à paroître à la fin de l'Eté dont on jouit pendant la moitié de l'Au-

tomne, fait le délice de ces deux ſaiſons ; ſon goût eſt agréable, ſa chair eſt d'un ſuc vineux : il y en a de pluſieurs eſpeces qui ſe ſuccedent les unes aux autres ; mais c'eſt toujours la groſſe mignone qui commence à paroître, après quelques petites précoces qui ne ſont eſtimées que par la primeur, & non par le goût.

Compoſition.

Otez la peau des pêches, & paſſez-les au tamis à glace, une terrine deſſous pour recevoir cette marmelade : il faut piler les amandes, & les paſſer au même tamis ; toutes étant paſſées, mettez du ſucre au petit liſſé, (*voyez* Sucre cuit au petit liſſé, *page 65*). Si les pêches n'étoient pas bien mûres, mettez le ſucre tout bouillant avec la marmelade, ce qui ôtera l'âcreté de la pêche.

Si elles ſont mûres, mettez le ſucre froid & un jus de citron pour douze pêches au plus, parce que le citron a beaucoup d'acide, & il efface le goût de la pêche, ce qu'il faut éviter, mais un peu fait très-bien : la marmelade ainſi préparée, faites-la prendre comme il eſt dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*); ſi c'eſt en Hiver, *voyez après* Pavies.

Il y a encore une autre eſpece de pêche, que l'on nomme *roſane*, nom vulgaire que l'on donne à toutes les pêches & pavies, qui ſont de couleur jaune en-dedans; il y en a de différentes groſſeurs, de tardives & d'actives, dont les unes gardent le noyau, & les autres le quittent; on en fait de très-bonnes glaces, c'eſt la même façon que pour les autres pêches.

PAVIES.

PAVIES.

Ce fruit eſt une eſpece de pêche dont la chair eſt très-dure, & ne quitte point le noyau : ce fruit ſuccede à toutes les autres pêches ; on peut en faire des glaces en le coupant par petits morceaux, & les faire cuire dans du ſucre très-léger ; mais ſervez-vous toujours des pêches autant que vous pourrez, que ce ne ſoit qu'au défaut de l'un que vous vous ſerviez de l'autre.

En Hiver.

Prenez de bonne marmelade de pêches, qui n'aient pas le goût de vieux, il faut la délayer avec du ſucre au petit liſſé, (*voyez* Sucre au petit liſſé, *page 65*) ; coupez de moitié d'eau chaude, ajoutez-y un jus de citron, ce qui rend la compoſition plus agréable : paſ-

ſez le tout au tamis de ſoie, & faites prendre comme il eſt dit; pilez quelques amandes ameres, & mettez-les dans la compoſition, ce qui donnera un goût comme dans la primeur du fruit.

GLACE DE POIRE DE ROUSSELET.

Comme la poire de rouſſelet eſt beaucoup pierreuſe, cette eſpece de glace eſt toujours ſablonneuſe, il faut faire attention à les paſſer dans un tamis bien ſerré, pour ôter tout le graveleux.

Si les poires ne ſont pas mûres, il faut les faire blanchir; ſi elles ſont mûres, employez-les crues: cuites ou crues, il faut les peler, ôter le cœur & le plus pierreux; paſſez enſuite ces poires au tamis bien ſerré, mettez une terrine deſſous pour recevoir cette marmelade; mettez dans cette marme-

lade du ſucre au petit liſſé, (*voyez* Sucre cuit au petit liſſé, *page 65*); ajoutez-y un jus de citron ou deux, ſelon la quantité que vous avez de compoſition, repaſſez le tout au tamis de ſoie, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

En Hiver.

Prenez de bonne marmelade de rouſſelet, détrempez-la avec du ſucre au petit liſſé, coupez de moitié d'eau chaude, ajoutez un jus de citron, rendez la compoſition un peu claire, paſſez le tout au tamis bien ſerré, & faites prendre.

Glace de Bon-Chrétien.

Les glaces de bon-chrétien ſe font comme le rouſſelet, mais il faut les faire blanchir: on peut ſe ſervir de poires de Saint-Germain.

GLACE DE PRUNES.

On fait des glaces de prunes de ces trois eſpeces, de reine-claude, de mirabelle & de monſieur : paſſez les prunes au tamis à glace, une terrine deſſous pour recevoir cette marmelade : tout étant paſſé, mettez du ſucre au petit liſſé, (*voyez* Sucre cuit au petit liſſé, *page 65*) ; ajoutez un jus de citron, mêlez bien le tout enſemble, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si les prunes n'étoient pas bien mûres, faites-leur faire un bouillon dans le ſucre avant de les paſſer au tamis.

De même il faut mettre les amandes pilées dans la compoſition, ce qui lui donne bon goût.

GLACE DE RAISIN.

On ne peut guere employer pour les glaces que du raiſin muſcat, parce que tous autres n'ont pas aſſez de goût : il y a pluſieurs eſpeces de muſcats :

Le muſcat violet d'Alexandrie.

Le muſcat long ou paſſe-muſcat d'Italie.

Le muſcat long de Madere.

Le muſcat Jeſus, dont le grain eſt gros, rond, bien plus muſqué que tous les autres, mais très-rare.

Le muſcat de Frontignan.

S'il vous eſt poſſible d'en avoir quelqu'un de ces eſpeces, vous ſerez ſûr de faire d'excellente glace ; je ſçai que c'eſt un peu difficile, ſur-tout à Paris.

Compoſition.

Prenez le meilleur que vous pourrez trouver ; mais il faut le

choisir bien mûr : s'il ne l'étoit pas, faites-lui faire un bouillon dans du sucre très-léger, & passez ensuite au tamis à glace, faites passer avec une cuiller de bois tout ce que vous pourrez, & faites prendre comme il est dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

GLACE DE VERJUS.

La glace de verjus se fait comme celle de raisin.



GLACES DE CRÊME.

LA premiere attention qu'il faut avoir pour les glaces de crême, c'eſt de la goûter avant que de l'employer, ſur-tout en Eté, parce qu'elle eſt ſujette à s'aigrir aiſément. Si vous ne pouvez l'employer tout de ſuite, il faut la mettre à la cave dans un ſeau à la glace, ce qui l'empêchera de s'aigrir : ne l'employez pas, ſi elle porte ſeulement au ſûr, vos glaces n'en ſeroient pas bonnes.

Prenez de la crême double, elle eſt moins long-tems à s'épaiſſir ſur le feu, & il faut moins de jaune d'œuf pour lui donner du corps.

Maniere de préparer la Crême.

Il faut quatre jaunes d'œufs pour une pinte de crême, envi-

ron un quarteron de ſucre, mettez quatre jaunes d'œufs frais dans une poële ou poëlon, un peu de ſucre en pain, battez le tout, mêlez enſuite la crême peu-à-peu pour délayer les jaunes d'œufs : tout étant enſemble, mettez ſur un feu doux pour faire épaiſſir cette crême ſans qu'elle bouille, c'eſt-à-dire qu'elle ne faſſe que fumer, ce qui fait évaporer la partie ſéreuſe qui eſt conſidérée comme de l'eau. Lorſque la crême s'en trouve ſéparée, elle eſt bien plus graſſe & délicate; faites attention de la bien tourner avec une cuiller de bois ou d'argent, tournez également & par-tout, parce que le jaune d'œuf s'attache à la poële, & forme des petits grumeleaux qui empêchent la crême de bien épaiſſir; & lorſqu'on la fait prendre, elle graine; telles précautions que vous puiſſiez prendre après ne pourront y remédier,

& la congelation ne sera pas heureuse, parce que l'œuf qui s'est coagulé sur le feu, se durcit à la glace.

Tournez donc la crême, comme je le dis, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, comme une bouillie claire; ne la laissez pas bouillir, fussiez-vous une heure à la tourner, parce que c'est de cette premiere préparation que dépend tout le fini.

Si le feu poussoit trop vîte, mettez de la cendre dessus, & laissez épaissir; goûtez s'il y a assez de sucre : lorsque vous serez certain qu'elle est bien, ôtez-la du feu, elle épaissit encore en refroidissant; passez-la dans un tamis, & faites refroidir, remuez de tems à autre pour empêcher qu'il ne se forme une peau épaisse dessus, & dans le fond une espece de lait clair, ce qui désunit les parties.

Voilà en général la meilleure façon de préparer toutes sortes

de crêmes cuites ; il ne faut plus que vous dire comment donner les différens goûts. Je renverrai à cet Article pour éviter un nombre de répétitions qui ſeroient inutiles ; faites ſeulement attention à cet Article, pour prévenir tous inconvéniens qui pourroient arriver à la crême : en ſuivant de point en point, on ſera ſûr de bien réuſſir.

Autre maniere.

Pour une pinte de crême, il faut quatre œufs frais ; fouettez les blancs, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien fermes ; délayez pour-lors les quatre jaunes dans ces blancs, & peu-à-peu mettez la crême, remuez doucement & ſucrez à propos : faites-la épaiſſir, & conduiſez-la comme il eſt dit au premier Article.

Cette façon de fouetter les

blancs convient à bien des personnes, je ne peux pas la blâmer, mais j'aime mieux la premiere ; par exemple, de fouetter les blancs d'œufs pour les crêmes-vierges : cela vaut mieux, je dirai ce que j'en pense à son Article.

GLACE DE CRÊME A LA VANILLE.

La vanille, que les Espagnols appellent *vanilla* ou *banilla*, les Mexiquains *flixochilt*, cette agréable production nous vient du Mexique : elle nous est d'un grand secours dans l'Office, son goût agréable nous la fait employer avec succès, tant dans le chocolat, que dans les crêmes pour les glaces.

Il faut choisir les gousses de vanilles bien nourries, grosses, longues, nouvelles, pesantes, grasses, d'une odeur agréable, que la

graine du dedans ſoit noire & luiſante.

Il faut faire attention qu'elle n'ait pas été trempée dans l'huile, fraude que font ceux qui la vendent, pour faire paſſer les vieilles vanilles ſeches ; mais ils ne peuvent lui donner du parfum, en les flairant on connoîtra ſi elles ſont humectées d'huile.

Préparer la crême comme je l'ai marqué, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143*) : lorſque tout ſera enſemble, avant de la mettre ſur le feu, ajoutez-y un demi ou un brin de vanille s'il eſt petit, que vous couperez par petits morceaux, mettez avec un très-petit morceau de cannelle, ce qui ſera ſortir le goût de vanille, & la rendra très-agréable ; mais il en faut peu, le trop efface le goût de vanille, ce qu'il faut éviter, puiſqu'on la veut à la vanille. Faites enſuite épaiſſir la crê-

me, comme il eſt dit : lorſqu'elle ſera à ſon point, ôtez-la du feu & paſſez-la au tamis, laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME A LA CANNELLE.

C'eſt la même préparation que la glace de crême à la vanille : mais ſi vous avez de l'eſſence de cannelle, deux gouttes pour une pinte font le même effet, pourlors vous ne mettriez l'eſſence qu'après que la crême ſeroit épaiſſie & froide : pour la finir, c'eſt la même choſe. *Voyez* Glace à la vanille, *page 147.*

GLACE DE CRÊME AU GIROFLE.

Préparez de la crême, comme il eſt dit. (*Voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorſqu'elle ſera prête à mettre ſur le feu, metrez ſix cloux de girofle par pinte de crême, & faites-la épaiſſir ; lorſqu'elle ſera bien, ôtez-la du feu, & paſſez-la au tamis, laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*) : faites attention que le girofle porte à l'âcreté, & ſur-tout à la glace ; ſi vous ménagez ce goût, il ſera agréable.

Une goutte d'eſſence par pinte fait le même effet que les cloux.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME A L'ANIS.

Préparez la crême, comme il eſt dit. *Voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143*.

Mettez une pincée d'anis dans la crême, il faut ce goût très-léger : faites épaiſſir doucement; lorſqu'elle ſera bien, ôtez-la du feu, & paſſez-la au tamis, laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX PISTACHES.

La piſtache eſt une eſpece d'amande, dont la peau eſt rouge & verte, & le dedans d'un beau

verd : ſon goût eſt doux & gracieux, il s'unit très-bien à la crême.

Il faut un quarteron de piſtaches pour une pinte de crême double.

Moudez vos piſtaches, pilez-les, arroſez-les en pilant d'un peu de crême, pour qu'elles ne tournent pas en huile, ne mettez pas trop de crême pour pouvoir les bien piler ou les broyer ſur une pierre pour qu'elles ſoient plus fines.

Il y a des Officiers qui mettent un quartier de cédrat confit dans les piſtaches en les pilant, d'autres qui y mettent quelques amandes ameres ; le tout eſt à la volonté. Vos piſtaches bien pilées ou broyées, mêlez-les dans de la crême que vous aurez préparée, comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143*) : faites enſuite épaiſſir la crême ſur un feu bien doux,

lorſqu'elle ſera à ſon point, ôtez-la du feu & paſſez-la au tamis, avec une cuiller de bois faites paſſer tout ce que vous pourrez des piſtaches; laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si vous voulez donner à la compoſition une couleur d'un beau verd, préparez de l'épinard comme il eſt dit, (*voyez* Verd d'épinards, *p. 103*): mettez-en une cuiller dans la compoſition pendant qu'elle eſt ſur le feu, elle ſera d'une belle couleur verte; cela ne peut faire mal, ni donner aucun goût.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX AMANDES.

Il faut dix-huit amandes douces

& ſix ameres pour une pinte de crême double, pas plus, parce que l'amande porte beaucoup à la glace, le goût ſe ſent plus finement que chaude.

Moudez les amandes, pilez-les avec un peu de crême, pour qu'elle ne tourne pas en huile.

Etant bien pilées, mettez-les dans la crême que vous aurez préparée comme il eſt dit. *Voyez* Glace de crême, maniere de les préparer, *page 143*.

Lorſqu'elle ſera bien épaiſſie, ôtez-la du feu & paſſez-la dans un tamis, laiſſez refroidir & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, canelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME DE STRASBOURG.

Cette compoſition ſe fait comme la précédente, à la différence que l'on prend quinze ou vingt amandes de pêches à la place des amandes douces & ameres, le fini eſt de même.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX AVELINES.

L'aveline eſt une eſpece de noiſette, mais d'une forme ronde & plus groſſe : il faut choiſir celle que l'on nomme *la cadriere*.

Il faut vingt à trente avelines par pintes de crême. Grillez vos avelines dans un poëlon à ſec, conduiſez-les doucement pour

que la peau s'ôte plus facilement : lorſqu'elles commenceront à ſe dépouiller, il faut les ôter du feu, les bien nettoyer, enſuite les praliner, c'eſt-à-dire les faire cuire dans un peu de ſucre au ſoufflê, (*voyez* Sucre cuit au ſoufflé, *page 67.*) Il faut que le ſucre ſoit réduit de moitié, remuez pour-lors le tout avec une cuiller de bois juſqu'à ce que le ſucre ſoit en poudre & les avelines bien ſeches, voilà ce que l'on nomme *praliner :* enſuite pilez vos avelines avec un peu de crême, pour qu'elle ne tourne pas en huile; étant pilée bien fine, il faut mettre cette mixtion dans la crême que vous préparerez comme il eſt dit. *Voyez* Glace de crême; maniere de la préparer, *page 143.*

Enſuite faites épaiſſir le tout à petit feu : quand votre crême aura un peu de conſiſtance, retirez-la du feu, & paſſez-la ſur un ta-

mis à glace ; avec une cuiller de bois, faites paſſer tout ce qu'il vous ſera poſſible, laiſſez refroidir & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX TRUFFES.

Il y en a pluſieurs eſpeces, de blanches, de griſes, de noires, celles du Piémont ont le goût d'ail.

Il faut un quarteron de truffes par pinte de crême : faites-les cuire dans de l'eau avec un peu de ſel ; enſuite ôtez la peau, & les pilez, arroſez-les d'un peu de crême ; lorſque cette mixtion ſera bien pilée, mettez-la dans la crê-

me que vous préparerez comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Faites-la épaiſſir ſur un feu doux : lorſqu'elle aura un peu de conſiſtance, ôtez-la du feu & paſſez-la au tamis ; avec une cuiller de bois, faites paſſer tout ce qu'il vous ſera poſſible, laiſſez refroidir & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, canelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME AUX MARONS.

Le maron eſt l'eſpece mâle de la châtaigne, mais bien plus gros, d'un meilleur goût ; ceux de la Comté du Luc ſont les plus eſtimés, ainſi que ceux de Lyon.

Il faut vingt marons pour une pinte de crême ſimple ; faites-les griller, épluchez-les, pilez-les en les arroſant d'un peu de crême, paſſez enſuite cette mixtion ſur un tamis à glace. Tout étant paſſé, mettez-la dans la crême que vous préparerez comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143*.) Faites-la épaiſſir ſur un feu doux, elle épaiſſit aiſément : lorſque vous la ſentirez à une certaine conſiſtance, ôtez la du feu, & paſſez-la au tamis pour ôter le plus gros qui auroit pû paſſer la premiere fois, laiſſez refroidir & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si l'on veut donner à cette compoſition un goût très-agréable, lorſque vous l'avez préparée avant de la mettre ſur le feu, mettez dedans un peu de vanille ha-

chée & un demi-tiers de cannelle, & faites épaiſſir, cela donne aux marons un goût excellent : vous ne mettrez que de la vanille ſi vous voulez, le tout eſt à la volonté.

Si l'on veut ſervir des marons glacés en ſurpriſes, la veille que l'on veut en ſervir, il faut mettre trente ou quarante marons trempés dans l'eau chaude pour amollir la coque, & qu'elle ſoit plus aiſée à vuider, le lendemain faites une ouverture aux marons du côté de la pointe avec un couteau, ôtez doucement & par petits morceaux les marons, & ſurtout ne déchirez pas la coque : lorſqu'ils ſeront tous vuidés, laiſſez-les un peu ſécher juſqu'à ce que la compoſition ſoit bien priſe, alors vous les emplirez avec une petite cuiller de la congelation, & refermez-les bien proprement ; mettez-les à meſure dans une ſarbotiere

ſarbotiere que vous aurez miſe à la glace, & forcez de ſel ou ſalpêtre un peu ſur le couvercle, pour que les marons reprennent ferme.

Il faut commencer de bonne heure, pour avoir le tems de les bien faire. Si l'on fait attention de les emplir proprement, ils ſeront comme dans leur naturel; ſervez-les ſous une ſerviette comme des œufs.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME AUX NOIX.

Il faut choiſir les noix belles, bien ſaines, point moiſies, caſſez-les, ôtez le zeſte & pilez-les, mettez un peu de crême en pilant, pour qu'elle ne tourne pas en huile; faites épaiſſir la crême

que vous préparerez, comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorſque la crême commencera à épaiſſir, mettez les noix pilées dedans ; continuez de tourner ; lorſqu'elle ſera bien épaiſſe, ôtez-la du feu, paſſez-la au tamis, & avec une cuiller de bois faites paſſer tout ce qui pourra paſſer, laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si l'on veut ſervir des noix glacées en ſurpriſe, faites tremper de belles coquilles de noix dans de l'eau bouillante, pour les nettoyer facilement & ôter le zeſte; étant propres, il faut les faire ſécher, & lorſque la compoſition eſt priſe, empliſſez les coquilles & mettez deux moitiés enſemble, ce qui forme la noix : mettez-les à meſure dans une cave ou ſarbo-

tiere ; ſi vous en avez peu, l'une ou l'autre, il faut la mettre à la glace un moment avant que d'emplir vos noix : lorſqu'elles ſeront toutes pleines, bouchez bien la cave ou ſarbotiere, couvrez-la de glace, de ſel ou ſalpêtre, & un torchon deſſus.

Au moment de les ſervir, vous mettrez vos noix ſous une ſerviette, comme des œufs frais.

Dans la ſaiſon des noix, il faut garder des coquilles de ces groſſes noix, nommées *noix de moulins :* elles ſont plus aiſées à emplir, il tient dedans plus de compoſition, & ſont plaiſir à voir.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME AUX NOIX D'ACAJOU.

L'acajou eſt une noix de la

forme d'un rognon de lievre, qui renferme une amande dont la ſubſtance eſt blanche, pleine d'un ſucre doux, un peu acerbe, mais très-bon pour l'eſtomac. Cette amande eſt très-bonne grillée, pralinée & dans la crême.

Ce fruit croît dans tous les endroits du Malabare & au Bréſil, les Indiens en tirent une liqueur qui enivre comme du vin.

Compoſition.

Caſſez trente noix d'acajou, prenez les amandes & faites-les griller à ſec dans un poëlon, conduiſez-les doucement pour ne les pas brûler : lorſque vous verrez la peau s'entrouvrir & ſe détacher, ôtez les amandes du feu & dépouillez-les de leur peau ; enſuite pralinez-les de cette maniere, mettez vos amandes dans un poëlon avec un peu de ſucre

au soufflé, (*voyez* Sucre cuit au soufflé, *page 67.*) Lorsqu'il sera diminué de moitié, remuez bien le tout avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le tout soit sec, voilà ce que l'on nomme *praliner.*

Vos noix ainsi préparées, il faut les piler avec un peu de crême, pour qu'elle ne tourne pas en huile; préparez ensuite de la crême comme il est dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de préparer, *page 143.*) Avant de la mettre sur le feu, mettez vos noix pilées dedans, & faites épaissir comme il est dit. Lorsque votre crême aura un peu de consistance, ôtez-la du feu, passez-la au tamis à glace avec une cuiller de bois, faites passer tout ce que vous pourrez, laissez refroidir & faites prendre comme il est dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette compo-

ſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME AU PAIN DE SEIGLE.

Préparez de la crême, comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorſqu'elle ſera ſuffiſamment épaiſſe, émiettez un morceau de mie de pain de ſeigle que vous mettrez dedans, laiſſez-la un moment ſur le feu pour lui faire prendre corps avec le pain; enſuite paſſez le tout au tamis avec une cuiller de bois, faites paſſer un peu du pain, laiſſez refroidir & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on

nomme *fromages glacés au pain de ſeigle.*

GLACE DE CRÊME BRULÉE.

Préparez de la crême, comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorſque la crême ſera réduite, faites griller du ſucre : de cette façon mettez deux cuillerées de ſucre en poudre dans un poëlon ſans eau, & faites-le griller; lorſqu'il ſera d'une belle couleur brune foncée, mettez un peu de crême pour le décuire, avec une cuiller; remuez bien pour que le ſucre ſe mêle avec la crême. Servez-vous de cette crême, pour donner le goût de brûlé à l'autre crême : mettez-la doucement & goûtez, crainte d'en trop mettre, parce que ce goût porte beaucoup, mais mis à propos, il eſt agréable : lorſque la crême aura

assez de goût, passez-la au tamis, laissez refroidir, & faites prendre comme il est dit, (*voyez* Glace, manire de faire prendre, *page 74.*) Faites attention que le goût d'amer se fait plus sentir à la glace que chaud.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

CRÊME AU HOUACACA.

L'houacaca que l'on vend à Paris, est d'une couleur brune ou cannelle, à-peu-près comme le tabac d'Espagne, on l'achete en poudre : je ne peux rien dire de son origine, mais je sçais qu'on le fait venir de Portugal ; plusieurs Droguistes m'ont dit que c'étoit un composé de cannelle & d'ambre ; on lui reconnoît la propriété de rechauffer l'estomac.

Préparez de la crême comme il est dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorsque la crême sera réduite, & que vous l'aurez ôtée du feu & passée au tamis, mettez une ou deux cuillerées de houacaca dedans, laissez refroidir & faites prendre comme il est dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME AU CACAO.

Le cacao est une amande avec laquelle on fait le chocolat. Ce fruit croît aux Indes. On distingue de quatre sortes de cacao, le gros & le petit caraque, le gros & le petit cacao.

Le gros caraque vient du Me-

xique, il croît aux environs de la Ville de Caracos, ce qui fait qu'on le nomme *caraque* : on le diſtingue des trois autres eſpeces, parce qu'il eſt plus gros, d'une forme plate, point amer & très-onctueux. Mais comme on emploie tous les cacaos, & qu'il faut avoir une parfaite connoiſſance pour les bien diſtinguer, contentez-vous de le choiſir gros, peſant, qu'il n'ait point le goût de verd ni de moiſi.

On achete le cacao chez les Epiciers ou Fabriquans de chocolat, qui le vendent tout grillé ou ſans être grillé.

Maniere de griller.

Mettez le cacao dans une poële à griller le caffé, faites-le griller de même, mais conduiſez-le doucement pour qu'il ne ſoit point ravi, & qu'il ſe grille également-

ment. Lorſque vous voyez qu'il ſera bien ſec & [illegible] ſe dépouille lui-même de ſa coque, il faut le retirer du feu, & le nettoyer de cette coque qui doit s'ôter facilement, ſi vous avez eu le ſoin de le conduire doucement. S'il étoit trop brûlé, il porte à l'âcreté, & ne produit point à la crême un goût ſi agréable.

Compoſition.

Pour une pinte de crême double, il faut deux onces de cacao tout grillé; battez deux blancs d'œufs avec du ſucre en poudre, juſqu'à ce que vous en ayez formé une eſpece de pâte claire, ce que l'on nomme *Glace Royale.*

Délayez dans cette glace votre pinte de crême, & faites-la enſuite épaiſſir ſur un feu doux, & tournez-la également; il ne faut point qu'elle bouille.

Suivez bien cet Article, & ne laiſſez nulle part votre crême s'attacher dans la poële, goûtez-la pour voir s'il y a ſuffiſamment de ſucre ; lorſqu'elle ſera épaiſſie, ſéparée de la partie ſéreuſe, ôtez-la du feu.

Mettez le cacao dans une ſarbotiere, écraſez-le un peu, & jettez deſſus la crême toute chaude, fermez vîte la ſarbotiere pour empêcher que le parfum du cacao ne s'évapore ; mettez la ſarbotiere au bain-marie dans de l'eau chaude éloignée du feu, mais que cette eau conſerve un degré de chaleur ſuffiſant pour que l'infuſion ſe faſſe bien : laiſſez le tout en cet état une heure & demie ou deux heures ; après ce tems, paſſez la crême au tamis de ſoie ſans la preſſer, laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si vous voulez donner à cette crême un goût avec celui de cacao, tel que d'ambre, de cannelle ou de vanille ; cela eſt très-poſſible, pour-lors au moment que votre crême eſt prête à mettre ſur le feu, vous y ajouterez un grain d'ambre, ou un peu de cannelle ou de vanille, & continuez du reſte comme il eſt dit. Je ne crois pas qu'il ſoit poſſible de prendre de meilleures glaces dans l'eſpece de crême.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, canelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AU CHOCOLAT BLANC.

C'eſt la même préparation que la précédente ; mais avant de mettre la crême ſur le feu, il faut mettre dedans un demi-grain d'ambre, la moitié d'un brin de

vanille, & le poids de deux grains de cannelle, continuez la préparation comme il eſt dit, & vous aurez une glace que l'on peut nommer *délicieuſe*.

GLACE DE CRÊME AU SAFRAN.

Préparez de la crême comme il eſt dit, (*voyez* Glace à la crême, maniere de la préparer, *page* 143.) En la préparant, mettez un peu de ſafran dedans, faites-la épaiſſir ; lorſqu'elle ſera bien, paſſez au tamis & laiſſez refroidir, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page* 74.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, canelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AU CÉDRAT.

Préparez de la crême comme

il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorſque la crême ſera un peu épaiſſie, zeſtez un cédrat, & mettez le zeſte dedans, & non pas le jus, achevez de faire épaiſſir : étant d'une bonne conſiſtance, paſſez-la au tamis, laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, canelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME AUX ORANGES DE MALTE.

Préparez de la crême comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorſque la crême ſera un peu épaiſſie, zeſtez une orange de Malte, mettez ce zeſte dedans, & non pas le jus; achevez de faire

épaiſſir ; lorſqu'elle ſera d'une bonne conſiſtance, paſſez la au tamis, laiſſez refroidir, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, canelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME DE FLEURS D'ORANGE.

Préparez de la crême comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143*.) Etant ainſi préparée, avant de la mettre ſur le feu, mettez une pincée de fleurs d'orange fraîches ou pralinées, & faites-la épaiſſir à petit feu : lorſqu'elle aura aſſez de coſiſtance, ôtez-la du feu, paſſez-la au tamis, laiſſez refroidir & faites prendre, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre,

page 74.) Ce goût de fleurs d'orange eſt très-bon.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME DE FLEURS D'ORANGE GRILLÉE.

Préparez de la crême comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) En préparant la crême, mettez dedans une pincée de fleurs d'orange fraîche ou pralinée, faites enſuite griller un peu de ſucre en poudre dans un poëlon ſans eau : lorſqu'il ſera d'une belle couleur brune, il faut le décuire avec un peu de crême : ſervez-vous de cette crême brûlée pour donner le goût à l'autre; n'en mettez pas beaucoup, ce goût porte à l'âcreté, ſur-tout

étant froid ; faites ensuite épaissir le tout, lorsque la crême sera d'une bonne consistance, ôtez-là du feu & passez au tamis, laissez refroidir & faites prendre, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) Le goût de fleurs d'orange & de grillé vont très-bien ensemble, quantité de personnes aiment cette espece de glace.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME AU CAFFÉ BLANC.

Pour une pinte de crême double, il faut un quarteron de caffé. Battez deux blancs-d'œuf avec du sucre en poudre, jusqu'à ce que vous en ayez forme une espece de pâte claire, ce que l'on nomme *Glace Royale* : délayez

dans cette glace votre pinte de crême, faites ensuite épaissir le tout sur un feu doux, tournez-la également pour que l'œuf ne s'attache point à la poële; ne laissez point bouillir votre crême, il faut seulement qu'elle fume pour que la partie séreuse s'évapore. Goûtez votre crême, pour voir s'il y a suffisamment de sucre: si elle est bien & qu'elle ait du corps, ôtez-la du feu, & mettez la dans une sarbotiere. Grillez ensuite le caffé, & lorsqu'il sera bien, surtout pas trop brûlé, jettez-le dans la crême tout chaud, fermez vîte la sarbotiere, pour empêcher que le parfum du caffé ne s'évapore. Mettez ensuite la sarbotiere au bain-marie dans de l'eau chaude, éloignée du feu, mais que cette eau conserve un degré de chaleur suffisante pour que l'infusion se fasse bien, laissez le tout en cet état une heure & demie ou deux

heures ; après ce tems, paſſez la crême au tamis de ſoie ſans la preſſer, laiſſez refroidir & faites prendre, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) Cette façon vaut mieux que de faire diſtiller le caffé, parce que l'eau de la diſtillation déſunit les parties graſſes de la crême.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME AU CAFFÉ BRUN.

Préparez de la crême comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Faites réduire du caffé des deux tiers, & mettez-en dans la crême modérément, pour que le goût ſoit agréable, parce que le caffé dans la glace devient âcre ;

ſucrez à propos, à cauſe du caffé: faites réduire la crême; lorſqu'elle ſera à un certain point de conſiſtance, ôtez-la du feu, laiſſez-la refroidir, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette compoſition en biſcuits, tablettes, canelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AU BISCUIT.

Préparez de la crême comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143*.) Lorſque la crême ſera à moitié réduite, émiettez dedans un gros biſcuit, & continuez de faire épaiſſir comme il eſt marqué, ce qui ne tardera pas: étant bien réduite, paſſez au tamis à glace, avec une cuiller, faites paſſer tout ce qui pourra, laiſſez re-

froidir & faites prendre comme il eſt dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) On peut mouler cette compoſition en fromages, en biſcuits, cela eſt à la volonté : mais ſi vous les mettez en biſcuits, il faut mettre deſſus une croûte de biſcuit, pour leur donner plus de reſſemblance ; ou bien, émiettez du biſcuit ſec, que vous ſaupoudrerez avec un tamis.

GLACE DE CRÊME AUX MACARONS D'AMANDES AMERES.

Préparez de la crême comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143.*) Lorſque la crême ſera à moitié réduite, émiettez dedans une douzaine de macarons d'amandes ameres ; & continuez de faire épaiſſir juſqu'à ce que la crême ſoit de bonne conſiſtance ; ôtez-la du feu, paſſez-la au tamis

à glace, faites paſſer tout ce que vous pourrez avec une cuiller, laiſſez refroidir & faites prendre, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) Si vous voulez mouler cette compoſition en fromages ou en biſcuits, cela eſt à la volonté ; mais ſi vous la moulez en biſcuits, il faut ſaupoudrer deſſus un peu de macaron ſec paſſé au tamis.

GLACE DE CRÊME AUX MACARONS D'AVELINES.

C'eſt la même préparation que celle ci-devant, à la différence qu'il faut ſe ſervir de macarons d'avelines, & non point de ceux d'amandes ameres.

GLACE DE CRÊME A L'ITALIENNE.

Préparez de la crême comme il eſt dit, (*voyez* Glace de crême,

maniere de la préparer, *page 143.*) Avant de la mettre ſur le feu, pilez un quartier de cédrat, un quartier d'orange, un quartier de citron, le tout confit : étant bien pilés, mettez cette marmelade dans la crême que vous avez préparée ; faites enſuite épaiſſir juſqu'à bonne conſiſtance, & l'ôtez du feu, paſſez-la au tamis ; faites paſſer tout ce que vous pourrez, laiſſez-la refroidir, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, canelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés à l'Italienne.*

GLACE DE CREME AU POTPOURRI.

Voyez Glace à l'Italienne, c'eſt la même façon, à la différence que vous

vous mêlez plusieurs goûts ensemble, comme des pêches, des abricots, du cédrat, de l'orange, le tout confit, ce qui forme un goût très-agréable, & indéfini : de tout autre goût, il en est de même, comme de mettre de l'ambre, de la cannelle, du girofle, du macis, de l'aloës ; ou si vous voulez au-lieu de sucre en pain, mettez plusieurs morceaux de candi de différens goûts, ou bien du sucre retors, le tout à la volonté.

On peut mouler cette composition, & en faire des tablettes, des biscuits, des cannelons ou fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX ŒUFS.

Préparez de la crême comme il est dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143*.) Lorsque la crême sera à

moitié épaissie, émiettez dedans des jaunes d'œufs durs, il en faut huit par pinte : continuez de faire épaissir jusqu'à consistance ; ôtez-la du feu, & passez-la au tamis à glace, faites passer avec une cuiller tout ce que vous pourrez, laissez refroidir, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, qu'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AU RIS.

Mettez dans une poële trois cuillerées de farine de ris passée au tambour, trois blancs d'œufs, du sucre en poudre : battez le tout ensemble, ensuite délayez doucement un pinte de crême double ; faites épaissir sur un feu doux, & tournez également pour que

l'œuf ne s'attache point à la poële, ce qui formeroit des grains dans la congelation. Cette crême ne tarde pas à épaiſſir, ne la laiſſez pas long-tems ſur le feu, ſur-tout qu'elle ne bouille point, qu'elle ne faſſe que fumer, elle épaiſſit encore en refroidiſſant : lorſque vous la croirez comme je vous l'ai dit, ôtez-la du feu, paſſez-la au tamis de ſoie, laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette compoſition dans des moules en tablettes, biſcuits, cannelons ou fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AU CHOCOLAT.

Rapez une livre de chocolat, & faites-le reſſuer ; c'eſt-à-dire,

de le mettre dans un poëlon ſans eau, & l'amollir ſur le feu en le remuant avec une cuiller d'argent. Lorſqu'il ſera amolli, mettez peu-à-peu de la crême, & délayez-le bien ; continuez d'en mettre juſqu'à une pinte, délayez enſuite trois jaunes d'œufs avec un peu de ſucre ; mettez le tout enſemble, faites épaiſſir ſur un feu doux : mais il ne faut pas que la compoſition bouille ; lorſqu'elle ſera un peu épaiſſie, ôtez la du feu, paſſez-la au tamis, laiſſez refroidir & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, qu'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX CERNEAUX.

Il faut que les cerneaux ſoient

bien pleins, ſans quoi ils n'ont pas de goût, & la compoſition n'en eſt point bonne; mais lorſqu'ils ſont un peu mûrs, vous pourrez les employer : prenez trente à quarante cerneaux, bien ôter la peau & les praliner de cette maniere; mettez-les dans un poëlon avec un peu de ſucre au ſoufflé, (*voyez* Sucre cuit au ſoufflé, *page 67*.) Laiſſez bouillir le tout enſemble; & lorſque le ſucre ſera un peu réduit, remuez avec une cuiller juſqu'à ce qu'il ſoit en poudre & bien ſec; ne le laiſſez pas rouſſir, ôtez-le du feu, & pilez-le avec un peu de crême: étant pilé, il faut mettre cette marmelade dans de la crême que vous préparerez comme il eſt dit. *Voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143*.

Faites enſuite épaiſſir le tout à petit feu : lorſque la crême aura un peu de conſiſtance, retirez-la

du feu, & paſſez-la ſur un tamis à glace ; avec une cuiller de bois faites paſſer tout ce qu'il vous ſera poſſible, laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) On peut mouler cette compoſition dans des coquilles de noix, comme il eſt dit à l'Article de la crême aux Noix, *page 161*, ou en faire des fromages glacés, des tablettes, biſcuits, cannelons & autres.

GLACE DE CRÊME AUX FRAISES.

Ecraſez environ plein les deux mains de fraiſes, paſſez-les au tamis, & délayez cette marmelade avec une pinte de crême double : ſucrez cette compoſition à propos, & faites-la épaiſſir ſur un feu doux, ſans qu'elle bouille, il faut ſeulement qu'elle fume; & lorſqu'elle aura un peu de conſiſtan-

dir & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette composition en tablettes, biscuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

Autre maniere.

Préparez & faites épaissir une pinte de crême comme il est dit, (*voyez* Glace de crême, maniere de la préparer, *page 143*) ; mais il ne faut point lui donner ni goût, ni odeur. Lorsqu'elle sera ainsi préparée, faites-la prendre comme il est dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Quand vous dresserez vos glaces dans les gobelets, jettez pardessus de belles fraises, qui s'y collent aisément, & servez.

GLACE DE CRÊME AUX FRAMBOISES.

Si c'est en Eté, passez environ un panier de framboises sur un

tamis à glace, délayez-les avec une pinte de bonne crême, battez deux blancs d'œufs avec du ſucre en poudre, ajoutez cela à la crême; mettez le tout dans une poële, pour le faire épaiſſir ſur un feu doux ſans bouillir; tournez également, crainte que l'œuf ne s'attache à la poële, & ne faſſe caillebotter la crême: goûtez s'il y a ſuffiſamment de ſucre; lorſqu'elle aura pris un peu de conſiſtance, ôtez-la du feu; laiſſez refroidir, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si c'eſt en Hiver, prenez de la marmelade de framboiſe, & faites la même choſe comme il eſt dit ci-devant; prenez garde de trop ſucrer, à cauſe du ſucre de la marmelade.

On peut mouler cette compoſition en tablettes, biſcuits, canelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés*.

GLACE DE CRÊME AUX FROMAGES.

Rapez un demi-quarteron de fromage de Parmesan, un quarteron & demi de fromage de Griere, délayez le tout avec quatre jaunes d'œuf, un peu de crême & du sucre; achevez d'y mettre une pinte de crême, & faites épaissir sur un feu doux ; remuez bien par toute la poële, pour que le fromage ne s'attache pas, sur-tout ne faites pas bouillir : laissez bien fondre le fromage de Parmesan, qui est dur par lui-même ; goûtez s'il y a suffisamment de sucre. Lorsque votre crême aura pris de la consistance, & que le fromage sera bien dissout, ôtez-la du feu, passez-la au tamis, laissez refroidir & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

On peut mouler cette composi-

tion en tablettes, biſcuits, cannelons & en fromages, que l'on nomme *fromages glacés.*

GLACE DE CRÊME AUX ÉCHAUDÉS.

C'eſt la même préparation que celle au biſcuit. *Voyez* Glace de crême au biſcuit, *page 181.*

Mais vous ne vous ſervirez que d'échaudés, & non pas de biſcuits.

GLACES DE CRÊME VIERGE *ou* CRÊME NATURELLE.

ON entend par *crêmes vierges* toutes celles que l'on ne fait pas cuire, & dont les goûts que l'on leur donne ne changent point la couleur.

Si le goût que vous donnez à la crême change ſa couleur, on la nomme *crême naturelle*, à telle

chose, comme au caffé, au chocolat, aux biscuits, aux framboises, *&c.*

GLACE DE CRÊME VIERGE.

Maniere de la préparer.

J'ai dit à l'Article *Crême*, que comme les crêmes crues ne vont point sur le feu, on ne peut les séparer de leur partie séreuse, & que par conséquent il ne faut employer que de la crême double, bien séparée du lait ; de même faites attention de la goûter, l'Eté sur-tout, tems où elle aigrit facilement. Si vous ne l'employez sitôt que l'on vous l'apporte, il faut la mettre à la cave ou dans un vase à la glace, jusqu'au moment que vous pourrez l'employer : vous lui donnez tel goût que vous voulez. Ce qui va être dit à la suite je renverrai à cet Article,

pour éviter des répétitions qui ſeroient inutiles.

Sucrez toutes ces crêmes avec du ſucre en poudre, faites-le bien fondre pour qu'il s'uniſſe plus intimement à ſes parties graſſes; mais ſur-tout ne vous ſervez point de ſucre clarifié, parce qu'il eſt pour la crême un corps étranger. Ce que j'ai déja dit à l'Article du *Sucre* : il y a beaucoup d'Officiers qui s'en ſervent, mais ne partez point de ce principe.

Maniere de préparer la Crême vierge avec des blancs d'œufs fouettés.

Fouettez quatre blancs d'œufs frais; mais il faut qu'ils ſoient bien fermes & bien fouettés en neige: lorſqu'ils ſont ainſi préparés, délayez-les avec une pinte de bonne crême double, & ſucrez avec du ſucre en poudre, donnez tel goût

que-vous voudrez, comme il va être dit à la ſuite.

Cette façon de mettre les blancs d'œufs fouettés dans la crême la rend, lorſqu'elle eſt priſe, légere & délicate.

Cette maniere de la préparer vaut mieux que de mettre de la crême fouettée.

GLACE DE CRÊME NATURELLE AU CAFFÉ BLANC.

Mettez une pinte de bonne crême dans un vaſe qui ferme bien, ou dans une ſarbotiere. Brûlez un quarteron de caffé Moka, ne le brûlez pas trop; jettez-le dans la crême; bouchez le vaſe, & mettez-le au bain-marie à l'eau chaude, mais point bouillante: laiſſez faire l'infuſion une heure où deux, paſſez enſuite la crême au tamis pour ôter le caffé; ſucrez à propos avec du ſucre en pou-

dre, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si vous voulez préparer la crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196*.

GLACE DE CRÊME NATURELLE AU CAFFÉ BRUN.

Faites réduire du caffé à l'eau aux trois quarts, & avec cette réduction donnez goût à la crême; ſucrez avec du ſucre en poudre, & faites prendre, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*); ſucrez beaucoup, à cauſe de l'âcreté du caffé.

Si vous voulez préparer cette crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196*.

GLACE DE CRÊME NATURELLE A LA VANILLE.

Pilez un brin de vanille avec du ſucre en pain, elle ſe pile mieux : paſſez-la à meſure au tamis de ſoie ; ce qui ne pourra pas paſſer, il faut le piler juſqu'à ce que tout ſoit en poudre fine. Mettez cette vanille dans une pinte de crême ou trois chopines, achevez de ſucrer avec du ſucre en poudre, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si vous voulez préparer cette crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196*.

GLACE DE CRÊME NATURELLE A LA CANNELLE.

C'eſt la même façon que celle à la vanille : mais ſi vous avez de

l'essence de cannelle, deux gouttes suffisent pour une pinte de crême ; sucrez avec du sucre en poudre, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si vous voulez préparer cette crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196.*

GLACE DE CRÊME NATURELLE AU HOUACACA.

Mettez dans une terrine deux cuillerées de houacaca une demi-livre de sucre en poudre, & délayez le tout avec trois chopines de crême, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si vous voulez préparer cette crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner

du goût. *Voyez* la maniere, *page 196.*

GLACE DE CRÊME NATURELLE AU PAIN DE SEIGLE.

Emiettez un quarteron de mie de pain de ſeigle, & paſſez-la au tamis clair; mettez cette mie dans une terrine, & délayez-la avec une pinte de bonne crême; ſucrez avec du ſucre en poudre, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si vous voulez préparer cette crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196.*

GLACE DE CRÊME VIERGE A L'AMBRE.

Dans une pinte de crême, mettez deux gouttes d'eſſence d'ambre, ou un grain d'ambre en poudre;

ſucrez à propos avec du ſucre en poudre, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de prendre, *page 74.*

Si vous voulez préparer cette crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196.*

Glace de Crême naturelle framboisée.

Délayez huit cuillerées de marmelade de framboiſes dans une pinte de crême; ou des framboiſes, ſi c'eſt la ſaiſon : ſucrez avec du ſucre en poudre, & paſſez le tout au tamis pour bien délayer la marmelade, & ôtez les petits pepins des framboiſes, faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si vous voulez préparer cette

crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196.*

GLACE DE CRÊME NATURELLE AUX FRAISES.

Elle ſe fait de la même maniere que la crême naturelle framboiſée. *Voyez* l'Article *ci-deſſus.*

GLACE DE CRÊME NATURELLE A L'ITALIENNE.

Pilez un quartier de cédrat, un quartier d'orange, deux ou trois abricots; le tout confit; étant pilé, délayez cette marmelade avec une pinte de crême douce, enſuite paſſez le tout au tamis à glace; avec une cuiller faites paſſer tout ce que vous pourrez, ſucrez avec du ſucre en poudre, & faites prendre comme il eſt

dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si vous voulez préparer cette crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196.*

GLACE DE CRÊME NATURELLE AU BISCUIT.

Faites détremper un gros biſcuit dans de la bonne crême ; enſuite faites paſſer au tamis un peu clair, pour faire paſſer le biſcuit aiſément ; mettez-y du ſucre en poudre, & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*

Si vous voulez préparer cette crême avec des blancs d'œufs, fouettez avant que de lui donner du goût. *Voyez* la maniere, *page 196.*

GLACE DE CRÊME NATURELLE AUX MACARONS.

Elle ſe fait comme celle au biſcuit. *Voyez* l'Article *ci-deſſus.*

GLACE DE CRÊME NATURELLE A LA GENTILLY.

C'eſt de la crême fouettée que l'on fait prendre dans la ſarbotiere, au-lieu de la faire prendre dans un moule à fromage, comme il eſt dit à l'Article *Fromage à la Gentilly.* C'eſt la même maniere de lui donner le goût que l'on veut, & de la fouetter.

GLACE DE CRÊME NATURELLE AU CÉDRAT.

Rapez un cédrat ſur du ſucre en pain ; avec un couteau, ôtez cette rapure, & mettez-la dans une pinte ou trois chopines de de crême bien douce : tout le cé-

drat étant rapé, paſſez la crême au tamis, ſucrez à propos avec du ſucre en poudre, & faites prendre comme il eſt dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) Pour tous les fruits de Provence, c'eſt la même façon, il ne faut jamais mettre le jus du fruit, les glaces de crême naturelle que l'on fait à l'eſſence ne ſont jamais ſi bonnes qu'avec le zeſte du fruit.

GLACE DE CRÊME NATURELLE
A L'ORANGE,
A LA BERGAMOTTE,
A LA BIGARADE,
A LA LIME-DOUCE,
AU CITRON.

Toutes ces eſpeces de glaces ſe font comme celles au cédrat, (*voyez ci-devant*) : faites de même raper le fruit ſur le ſucre, & n'employez jamais les jus ; voilà, je crois, tout ce que je peux dire des crêmes vierges.

GLACE DE CHOCOLAT A L'EAU.

Faites fondre dans de l'eau une livre de bon chocolat de ſanté, & faites-le mijoter ſur un feu doux, parce qu'il ne faut pas qu'il bouille, il épaiſſit mieux & ne perd pas ſon parfum : au bout de deux heures, ôtez le chocolat du feu, & mettez-y du ſucre cuit au petit liſſé, (*voyez* Sucre au petit liſſé, *page 65.*) Ce ſucre eſt très-léger ; pour rendre la compoſition plus claire, il faut qu'il ſoit à-peu-près comme celui qu'on prend en taſſe le matin : ſucrez à propos, paſſez-le tout au tamis clair, & faites prendre comme il eſt dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) Si l'on veut faire la compoſition avec du chocolat à la vanille, prenez du chocolat à la vanille, & vous ajou-

terez, en le faiſant fondre, un peu de vanille, un peu de cannelle, deux cloux de girofle, un peu de zeſte de citron, mettez toutes ces choſes mijoter avec le chocolat, & finiſſez-le comme le précédent.

Cela vous fera de très-bonnes glaces de chocolat d'un bon goût, il eſt vrai qu'elles ſont chaudes à l'eſtomac, mais elles ſont très-bonnes aux tempéramens froids.

GLACE DE CAFFÉ A L'EAU.

Il faut que le caffé ne ſoit point trop brûlé : faites-le une fois plus fort que celui que l'on prend ordinairement ; ne le faites point réduire, il perd ſon parfum : mettez deux fortes cuillerées de caffé par taſſes, un peu de colle de poiſſon pour l'éclaircir. Etant bien éclairci, ſucrez à propos avec du

ſucre

ſucre au liſſé, (*voyez* Sucre cuit au liſſé, *page 66*), & faites prendre. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

GLACES DE LIQUEURS SPIRITUEUSES.

MAlgré ce que j'ai dit à l'Article des *Liqueurs ſpiritueuſes*, pour ſatisfaire au goût des perſonnes qui voudroient avoir des glaces de cette eſpece, ſans conſidérer qu'il faut diminuer avec de l'eau les liqueurs pour les faire prendre, joint à ce que la glace diminue encore les qualités ; ce qui ôte entierement la bonté & le parfum de ces liquides, mais pour contenter tous les goûts & rendre mon Ouvrage utile, & que tout le monde puiſſe s'en ſervir & faire tout ce qu'il deſire dans les rafraîchiſſemens ; je vais donner la

maniere de faire quelques glaces de vins, d'eaux-de-vie & de liqueurs, mais je ne réponds pas de la bonté de ces compoſitions lorſqu'elles ſeront congelées.

GLACE DE VIN MUSCAT.

Pour deux bouteilles d'excellent vin de Frontignan ou de Lunel, il faut mettre une demi-bouteille d'eau, quelquefois trois demi-ſeptiers, cela dépend de la qualité du vin : faites dans cette eau fondre une demi-livre de ſucre, pour lui donner de la qualité ; mettez cette eau avec le vin, ce qui en diminue l'eſprit, & qui lui donne plus de facilité à ſe congeler : battez le tout enſemble, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si par haſard la congelation ne

ſe formoit pas facilement, remettez-y un peu d'eau, il n'y a pas d'autre moyen.

Autre maniere.

Comme l'eau diminue la qualité du vin, on peut y ſubſtituer le goût de ſureau, qui porte à-peu-près le goût de muſcat ; & pour cet effet il faut faire infuſer de la fleur de ſureau dans de l'eau que vous ferez chauffer, & après vous mettrez cette infuſion dans le vin, le goût de ſureau s'unit très-bien au goût de muſcat, & répare un peu ce que l'eau a diminué ; mettez le tout enſemble, & faites prendre.

Autre maniere.

Il eſt très-poſſible pour donner du corps à cette eſpece de glace, d'émietter dans la compoſition du biſcuit, pourvu qu'il n'ait point

d'odeur forte ; cela la ſoutient, & lui donne plus de conſiſtance.

GLACE DE VIN D'ESPAGNE.

Ces vins ſont doux, & l'on ne peut employer que ceux de cette qualité. Pour deux bouteilles de vin, il faut une chopine d'eau ou trois demi-ſeptiers, ſelon la qualité ; faites fondre dans cette eau une demi-livre de ſucre, mettez le tout enſemble : il y a des perſonnes qui ajoutent un jus de citron lorſque le vin eſt très-doux ; ce qui eſt à la volonté. La compoſition étant faite, paſſez-la au tamis de ſoie, pour bien mêler le tout enſemble, & faites prendre comme il eſt dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74.*) Si le haſard faiſoit que la congelation ne ſe formoit pas bien, avec un verre d'eau vous pouvez y remédier.

On peut ſur ces deux compoſitions ſe regler pour en faire toutes autres, comme des vins de Tokay, du Cap, de Lacryma-Chriſti, ainſi que tous les autres vins étrangers qui ſont conſidérés comme très-bons, mais qui ne valent pas les nôtres. Voilà tout ce que je peux dire ſur l'Article des vins, je ne regarde pas ces compoſitions comme excellentes.

GLACE DE MARASQUIN.

D'entre toutes les liqueurs, il faut diſtinguer le maraſquin, ſon goût s'unit très-bien à l'acide du citron : il faut ſe reſſouvenir, en faiſant la compoſition, que les ſpiritueux & acides ſont difficiles à congeler; obſervez donc une juſte proportion pour compoſer cette eſpece de glace, & vous parviendrez à la faire bonne.

Zeſtez quatre citrons dans du

ſucre au petit liſſé très-léger. *Voyez* Sucre cuit au petit liſſé, *page 65*.

Laiſſez infuſer ces zeſtes cinq minutes ſans plus ; enſuite preſſez huit jus de citrons dans ce même ſucre ; ajoutez-y un verre d'eau ſi le ſucre eſt trop fort, & un petit verre de maraſquin (s'il eſt de bonne qualité) : paſſez cette compoſition trois ou quatre fois au tamis de ſoie, pour bien unir toutes ces parties ; goûtez-la pour vous aſſurer s'il y a ſuffiſamment de ſucre & de maraſquin : étant certain que ces goûts ſont proportionnés, faites prendre comme il eſt dit, (*voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.) Forcez tout de ſuite de ſel ou ſalpêtre pour que l'action du froid ſoit plus prompte, & le degré plus grand. Si la compoſition ne prenoit pas facilement, il faut y remédier avec un verre d'eau, comme il

eſt dit à l'Article *Faire prendre* ; il n'y a point d'autre moyen.

Marquez le mieux qu'il vous ſera poſſible vos compoſitions, pour ne pas être à la peine d'y remédier.

GLACE DE CRÊME DES BARBADES.

Cette compoſition ſe fait comme celle de maraſquin, il faut avoir les mêmes ſoin & attention pour bien réuſſir.

GLACE D'EAU-DE-VIE DE LA COTTE.

Voyez Glace de Maraſquin, *page 213*.

GLACE D'EAU DE CRÉOLE.

Voyez Glace de Maraſquin, *page 213*.

GLACE DE RATAFIAT DE FLEUR D'ORANGE.

Dans du bon ratafiat de fleur d'orange, il faut y mettre un quart d'eau, un peu de marmelade de fleurs d'orange, pour ſoutenir le goût que l'eau diminue. Si la compoſition n'eſt pas aſſez ſucrée, ajoutez-y du ſucre au petit liſſé. *Voyez* Sucre cuit au petit liſſé, *page 65*.

GLACE DE RATAFIAT DE CERISE.

Avec du ſucre au petit liſſé très-léger diminuez l'eſprit du ratafiat de ceriſe, & faites prendre comme il eſt dit. *Voyez* Glace, maniere de faire prendre, *page 74*.

Si la compoſition ne prenoit pas facilement, il faut y remédier avec un verre d'eau pure.

FROMAGES GLACÉS.

L'ON peut faire des fromages glacés avec toutes les compositions que l'on sert ordinairement en tasses ou moulées, comme de fleurs de fruits, de crême ou de liqueurs, c'est la même façon de préparer les compositions & de les faire prendre : mais lorsqu'elles sont prises, il faut les mouler dans des moules à fromages. *Voyez Planche II.* Moules à fromages, *page 88*.

La composition donne le nom, & le moule celui de fromage, par conséquent si vous faites une composition d'ananas, & qu'après être prises dans la sarbotiere, vous la mettiez dans un moule à fromages, pour s'y rafermir & en prendre la forme ; ce sera pour-lors un fromage d'ananas.

De tous les autres fromages, c'eſt la même choſe, parce que les compoſitions qui ſont marquées pour glacées ſervent pour faire les fromages, il faut ſimplement les mettre dans les moules, après avoir reçu une premiere congelation dans une ſarbotiere. Ainſi lorſque vous voudrez un fromage de fruit, comme de fraiſes, framboiſes, pêches, abricots, & autres, vous ferez la compoſition, & la ferez prendre comme il eſt dit; enſuite vous la mettrez dans des moules à fromage, & vous aurez des fromages glacés de fruits.

Pour tous les fromages de crême cuite ou crue, c'eſt la même choſe : faites une compoſition comme il eſt dit, faites-la prendre dans une ſarbotiere, & enſuite la mettre dans un moule à fromage, & vous aurez un fromage de crême. *Voyez* maniere de mouler, *page 92*.

Fromages aux Épingles ou a l'Angloise.

L'on nomme ces fromages aux épingles, parce que la composition ne reçoit qu'une premiere congelation ; on la met toute liquide dans le moule, on la fait prendre sans la remuer, ni la travailler : ce qui fait que les parties se désunissent, la plus aqueuse se glace la premiere ; ce qui forme ces filets de glace, que l'on nomme en terme Glacier, *épingles*. On fait des fromages aux épingles avec toutes les compositions de fruits ou de crêmes crues que l'on sert en tasses, mais point avec les crêmes cuites.

Maniere de les faire.

Préparez telle composition de crême crue ou de fruits que vous voudrez ; lorsqu'elle sera bien,

ſur-tout point trop graſſe, mettez-la dans un moule à fromage, enſuite mettez ce moule dans la glace bien pilée, forcée de ſel ou ſalpêtre : laiſſez-le dans cet état trois ou quatre heures tranquille, ſans le remuer ni le travailler, ſeulement avoir ſoin qu'il ſoit bien ſerré de glace par-tout, au bout du tems vous le démoulerez. (*Voyez* maniere de démouler, *page 96*.) On trouve dans ces fromages des filets de glace, ce que l'on nomme *épingle*.

Fromage a la Gentilly.

Les fromages à la gentilly ſont faits avec de la crême en mouſſe, ils ne reçoivent qu'une premiere congelation ; on met ſimplement la crême, après avoir été fouettée & bien égouttée, dans un moule à fromage : on enterre enſuite ce moule dans de la glace mêlée de

ſel ou ſalpêtre ; laiſſez dans cet état deux ou trois heures, ſelon la groſſeur du moule, enſuite démoulez & ſervez. *Voyez* maniere de démouler, *page 92.*

De toutes les mouſſes qui ſont marquées ci-après, vous pouvez en faire des fromages à la gentilly ; la ſeule attention qu'il faut avoir, c'eſt qu'il faut ſe ſervir d'une crême double, ce qui donne plus de corps au fromage & plus de facilité à les former, parce que la crême trop légere rend la mouſſe trop délicate ; & n'ayant point de conſiſtance, elle ne remplit pas bien le moule : mais on peut ſe ſervir de toutes les préparations de mouſſes, pourvu ſeulement qu'on prenne la crême double.

MOUSSES.

LEs mouſſes ſe font avec de la crême bien douce & peu épaiſſe ; on la fouette, ce qui la fait mouſſer, & c'eſt de cette mouſſe qu'on fait uſage : on peut lui donner tel goût que l'on veut, aromates, fleurs, fruits, vins ou liqueurs.

Maniere de les faire.

Il faut choiſir la crême douce, légere, peu épaiſſe, la goûter avant que de l'employer, crainte qu'elle ne ſoit ſûre ou aigre : ſi elle n'étoit pas douce, elle ne mouſſeroit pas bien, parce que c'eſt de la douceur de la crême que dépend la bonté des mouſſes : ſi vous ne l'employez pas ſitôt que l'on vous l'apporte, il faut la met-

tre à la glace ou à la cave, juſqu'au moment de vous en ſervir.

Mettez la crême dans une terrine, & la ſucrez avec du ſucre en poudre; la quantité dépend du goût : remuez avec une cuiller, pour le faire fondre; enſuite fouettez la crême avec un fouet de buis ou d'oſier. Il ne faut fouetter que ſur les bords de la terrine, & jamais dans le milieu de la crême, parce que cela lui donneroit trop de corps, & l'empêche de bien mouſſer.

A meſure que la mouſſe ſe forme deſſus, il faut avoir une cuiller percée ou une écumoire pour l'ôter, & la mettre ſur un tamis clair, & une terrine deſſous pour recevoir la crême qui dégoutte de la mouſſe : continuez de fouetter & d'ôter à meſure toute la mouſſe qui ſe forme.

Otez la crême qui ſera dans la terrine ſous le tamis, & mettez-la

avec celle que vous fouettez, pour en avoir ſuffiſamment pour les gobelets que vous avez à emplir.

Lorſque toute la crême ſera en mouſſe, avec une grande cuiller remuez-la dans le tamis, pour lui faire prendre corps, & qu'elle ne ſoit pas ſi légere, parce qu'elle ne ſeroit que du vent. Empliſſez enſuite les gobelets, & placez-les dans une cave à mouſſe ſur de la glace mêlée de ſel ou de ſalpêtre; arrangez-les bien, que le ſel ou ſalpêtre ne puiſſe les endommager; couvrez la cave de ſon couvercle, & mettez deſſus de la glace, du ſel ou ſalpêtre, pour les conſerver fraîchement juſqu'au moment de les ſervir.

Avant de les ſervir, il faut bien eſſuyer les gobelets, crainte que le ſel ou ſalpêtre ne les ſale.

Lorſqu'ils ſeront bien nettoyés, ſervez.

A l'égard de la cave, il faut une goulote en-bas, pour que l'eau qui ſe forme de la glace puiſſe couler, (*voyez* Cave à glace, *page 89.*) ; mais il faut qu'elle ait une goulote en-bas comme au couvercle. Pour ne pas noyer les gobelets & gâter les mouſſes, on prend ordinairement des gobelets d'argent bien mince, à cul plat, & ſouvent on les fait dorer : ſervez-vous de gobelets de verre, ſi vous n'en avez point d'autre.

MOUSSE A LA VANILLE.

Pilez un brin de vanille avec du ſucre en pain, elle ſe pile mieux.

Paſſez au tamis de ſoie ; ce qui ne pourra paſſer, il faut le repiler juſqu'à ce que tout ſoit en poudre bien fine.

Servez-vous de ce ſucre pour donner le goût à la crême pour mouſſer.

Il faut un brin de vanille pour une pinte de crême : mettez dans une terrine cette vanille pilée avec d'autre ſucre en poudre ; faites fondre le tout dans la crême, & fouettez comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE A LA CANELLE.

Les mouſſes à la canelle ſe font comme celles à la vanille ; ou ſi vous avez de l'eſſence, il en faut deux gouttes par pinte de crême, & finir comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE DE GIROFLE.

Les mouſſes aux girofles ſe font comme celles à la vanille ; mais quatre cloux de girofles donnent ſuffiſamment de goût à une pinte de crême.

Si vous avez de l'eſſence, il en faut deux gouttes par pinte de

crême, & finir comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE A L'ANIS.

Mettez dans un vaſe qui ferme bien une cuillerée d'anis en grains & une pinte de crême : mettez ce vaſe au bain-marie à l'eau bouillante, & ôtez-la du feu : lorſqu'elle aura fait deux ou trois bouillons, laiſſez infuſer deux heures l'anis ; faites paſſer la crême au tamis, laiſſez refroidir ; ſucrez à propos, & fouettez-la comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE A L'AMBRE.

Un brin d'ambre ſuffit pour donner goût à une pine de crême, ou deux gouttes d'eſſence font le même effet.

Mettez l'ambre avec la crême, ſucrez à propos, & fouettez comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE AU CÉDRAT.

Rapez un cédrat ſur du ſucre en pain, ce qui fait à-peu-près le même effet qu'une rape : ôtez à meſure cette rapure avec un couteau, & mettez-la dans la crême; continuez jusqu'à ce que tout le zeſte ſoit bien ôté. Comme les cédrats ne ſont pas bien unis, avec un couteau zeſtez dans les creux, mettez dans la crême, laiſſez infuſer ce zeſte deux heures; enſuite paſſez la crême au tamis de ſoie; ſucrez à propos, & fouettez comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE DE CITRON.

Les mouſſes de citrons ſe font comme celles de cédrats. *Voyez* Mouſſe au cédrat *ci-deſſus*.

MOUSSE D'ORANGE.

Les mouſſes d'oranges ſe font

comme celles de cédrats. *Voyez* Mousse de cédrat, *page précédente.*

MOUSSE DE LIME.

Les mousses de limes se font comme celles de cédrat. *Voyez* Mousse de cédrat, *page précédente.*

MOUSSE DE BERGAMOTTE.

Les mousses de bergamottes se font comme celles de cédrat. *Voyez* Mousse de cédrat, *page précédente.*

MOUSSE DE BIGARADE.

Les mousses de bigarades se font comme celles de cédrat. *Voyez* Mousse de cédrat, *page précédente.*

MOUSSE AU CACAO.

Ecrasez deux onces de cacao

grillé, mettez-le dans une ſarbotiere, ou autre vaſe qui ferme, avec une pinte de crême : bouchez bien le vaſe, & mettez-le au bain-marie pendant deux heures, ne laiſſez pas l'eau trop longtems ſur le feu, il faut le bain bien doux ; au bout de deux heures, paſſez la crême au tamis; ſucrez à propos, laiſſez refroidir, & fouettez comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE AU HOUACACA.

Mettez dans une terrine deux cuillerées de houacaca & du ſucre en poudre, délayez tout doucement avec la crême, juſqu'à une pinte; goûtez s'il y a ſuffiſamment de ſucre, & fouettez comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE AU CHOCOLAT.

Rapez une demi-livre de chocolat, & faites-le reſſuyer dans un poëlon ſur un feu doux.

Remuez bien avec une cuiller pour qu'il s'amolliſſe également : lorſqu'il ſera bien mou, mettez peu-à-peu de la crême pour le délayer juſqu'à la quantité d'une pinte ; paſſez enſuite au tamis un peu clair, pour achever de bien diſſoudre le chocolat : ſucrez à propos, parce que le chocolat ne l'eſt pas ſuffiſamment ; laiſſez refroidir, & fouettez comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE AU CAFFÉ BLANC.

Mettez une pinte de crême dans une ſarbotiere, ou dans un vaſe qui ferme bien.

Faites griller un quarteron de

caffé, & jettez-le tout chaud dans la crême : bouchez bien le vaſe, & mettez-le au bain-marie pendant une heure, ſans que l'eau bouille ; laiſſez faire l'infuſion ; paſſez enſuite la crême au tamis ; ſucrez-la bien à cauſe du caffé ; laiſſez refroidir, & fouettez comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE AU CAFFÉ BRUN.

Faites réduire du caffé des deux tiers, & vous en mettrez dans de la crême ; ſucrez à propos, & fouettez. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE FRAMBOISÉE.

Délayez quatre cuillerées de marmelade de framboiſes, ou des framboiſes, ſi c'eſt le tems, avec une chopine de crême bien douce ; ſucrez à propos ; paſſez le tout

tout au tamis pour ôter ce qui eſt en grumeaux, & fouettez comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSE AU SAFRAN.

Faites infuſer du ſafran dans un peu de crême ſur la cendre chaude: ſervez-vous de cette infuſion pour donner le goût à la crême; ſucrez à propos, & fouettez comme il eſt dit. *Voyez* Mouſſe, *page* 222.

MOUSSES AUX VINS DE LIQUEURS, AUX LIQUEURS ET RATAFIATS.

Pour toutes ces eſpeces de mouſſes, il faut la crême un peu plus épaiſſe, parce que la liqueur qu'on y met la rend plus claire, & ſe trouve au point de bien

mousser; servez-vous de même de sucre en poudre, & fouettez comme il est dit, (*voyez* Mousse, *page* 222.) Sur une pinte de crême, il faut un verre de vin.

Si c'est des liqueurs ou ratafiats, vous proportionnerez la quantité au goût, parce qu'il y a des liqueurs plus fortes les unes que les autres.

On fait des mousses de tous les vins, liqueurs & ratafiats, comme de

Mousses de Vins de Liqueurs.

VINS d'Espagne,
de Malaga,
Pacaret,
Muscat,
de Tokay,
du Cap,
Lacryma Christi.

Mousses de Liqueurs.

LIQUEURS Marasquin,
Rossolis,
Crême des Barbades,
Huile de Vénus,
Bologna.

Mousses de Ratafiats.

RATAFIATS Fleurs d'Orange,
Cerises.

On peut, si l'on veut, employer d'autres vins ou liqueurs.

FIN.

TABLE DES MATIERES.

H.

I.

Fin de la Table des Matieres.

APPROBATION.

J'Ai lu, par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier, un Manuscrit intitulé *l'Art de bien faire les Glaces d'Office* ; & je crois qu'on peut en permettre l'Impression. A Paris, ce 28 Avril 1768. MARIN.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé le sieur EMY Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public, *l'Art de bien faire les Glaces d'Office, ou les vrais Principes pour congeler tous les Rafraichissemens, avec les explications sur la formation de ces Glaces*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de six années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. FAISONS défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait, sous quelque prétexte que ce puisse

être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, conformément aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dix Avril mil sept cent vingt-cinq, à peine de déchéance du présent Privilege; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis, dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le sieur DE LAMOIGNON; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notredit sieur de Lamoignon, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-chancelier & Garde des Sceaux de France, le sieur DE MEAUPEOU; le tout à peine de nullité des Présentes: DU CONTENU desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûement signifiée, & qu'aux copies collationnées comme par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoûtée comme à l'Original. COMMANDONS au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le premier jour du mois de Juin, l'an de grace mil sept cent soixante-huit, & de notre Regne le cinquante troisiéme. Par le Roi en son Conseil, *Signé*, LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XVII. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 102, fol. 442, conformément au Réglement de 1723, qui fait défenſes, article 41, à toutes Perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, faire afficher aucuns Livres, pour les vendre en leur nom, ſoit qu'ils s'en diſent les Auteurs, ou autrement; & à la charge de fournir à la ſuſdite Chambre neuf Exemplaires, preſcrits par l'article 108 du même Réglement. A Paris, ce 7 Juin 1768.

Signé, GANEAU, Syndic.

ERRATA.

PAge 26, ligne 5, au lieu de ſel aerien, *liſez* nitre aerien.

Page 32, ligne 22, liſez pirophore, ou phoſphore.

Page 138, ligne 11, au lieu de ſablonneuſe, *liſez* ſableuſe.

De l'Imprimerie de LE BRETON, premier Imprimeur ordinaire du ROI, 1768.




1312

